



# LA POSSONNIERE

Menus du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2019

Membre de



Semaine 18



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Persillade de pommes de terre**



Plat principal

**Haché de bœuf au piment d'Espelette**

Légume Féculent

**Carottes vapeur**

Produit laitier

**Crème dessert vanille**

Dessert

**Biscuits d'accompagnements**

N

**Salade racine**

**Paupiette de veau sauce chasseur**



**Semoule**

**Emmental**

**Fruit de saison**

**FERIE**



N

**Salade fraîcheur**

**Jambon grill\*\***



**Haricots verts**

**Mousse au chocolat**

**Saucisson à l'ail**

**Filet de poisson au beurre citronné**



**Riz**

**Fruit de saison**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier »

## Nos salades

Salade racine: carotte, céleri, radis, vinaigrette.

Salade fraîcheur: boulgour, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

