



# Restaurant scolaire POISSONNIERE



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

## LUNDI

Salade comtoise  
(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)

Daube de bœuf  
sauce tomate

Pommes  
rissolées



Entremet vanille Maison

## MARDI

Baguette  
flammekueche

Rôti de dinde  
sauce crème

Petits pois

Petit filou aux fruits

Fruit de saison

## MERCREDI

Salade  
piémontaise

(pet. œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)

Sauté de porc  
vallée d'Auge

(sauce : pomme, cidre, oignons, fond. roux)

Carottes vapeur

Tomme noire

Fruit de saison

## JEUDI

Pâté de Lapin

Filet de poisson meunière  
sauce tartare

Poêlée de chou-fleur et  
pommes de terre

Galette Saint Michel

Semoule au lait

## VENDREDI

Betterave vinaigrette  
à l'orange

Perles bolognaises végétariennes\*

(perles, égrenés végétaux, tomate)

Saint Paulin

Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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