










Restaurant scolaire POSSONNIERE



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes	Salade Lorette <small>(Bettes crues, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	Velouté de Potiron	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup	Haché de veau sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre	 Pommes persillées	 Coquillettes	Purée d'épinards
Vache Picon	Yaourt pulvé	Mimolette		Petit suisse aromatisé
 Compote Maison		Flan vanille	 Crêpe au chocolat	 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.