



Restaurant scolaire POSSONNIERE

Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

Nouvel an chinois
VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

Betterave vinaigrette	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	Salade Napoli <small>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomates, vinaigrette)</small>	Velouté de légumes <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	Nems
Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>	Sauté de dinde sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de veuille, roux)</small>	Omelette	Rôti de porc au caramel
Purée Pdt	Riz pilaf	Petits pois extra fins	Pommes rissolées	Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Madame Loïk	Biscuit coco
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Nashi



Plât 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.