




























Restaurant scolaire POSSONNIERE



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI					
 Salade des carpatas <small>(œuf, haricots, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égrainé végétal, purée de potiron)</small>	 Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons,oux, crème)</small>	 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Coquillettes bio bolognaise* 	 Oeuf dur mayonnaise 	 Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>	 Fruit de saison 	 Coutommiers	 Semoule 	 Gouda	 Gâteau Maison	 Maestro chocolat
 Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	 Beignet aux pommes	 Petit suisse sucré	 Poire au sirop	 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.