



Semaine 50
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi



Betteraves vinaigrette

Cassoulet*

Yaourt pulpé

Biscuits d'accompagnement

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière**

Ratatouille



Crème dessert chocolat

Mercredi

Demi pamplemousse

Blanquette de veau

Pommes vapeur

Emmental



Compote



Potage campagnard

Boulette de soja tomate basilic



Pâtes AB aux poivrons

Gouda

Fruit de saison



Vendredi

Salade paysanne

Nugget's de volaille

Epinards à la crème



Yaourt à la vanille

* 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 paysanne: Pdt de terre, salade verte, lardons fumés, oeuf dur



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.

