



Semaine 37 (5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Concombre vinaigrette

Sauté de dinde sauce forestière

Lentilles

Compote pommes caramel

Mardi

Betteraves

Filet de poisson meuniere**au citron frais

Pommes persillées

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Moelleux de poulet

Bâtonnière de légumes

Fromage frais sucré

Fruit de saison

Jeudi

Cervelas

Emincé de bœuf

Carottes

Fromage blanc

Duo de crudités

Gratin de légumes

Blé

Petit moulé ail et fines herbes

Riz au lait



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



L'origine de la betterave rouge

L'histoire culinaire de la betterave rouge est relativement récente. Chez les Romains, c'est un légume peu estimé et les pauvres utilisent surtout les feuilles.

L'utilisation des racines ne remonte pas au-delà de la Renaissance. A cette époque, la betterave est introduite en Italie, plus particulièrement en Toscane. Les Italiens l'améliorent et en répandent l'usage dans les autres pays d'Europe. Elle connut alors un grand succès en Allemagne, mais aussi dans les autres pays comme la France.

Le terme « betterave » est apparu dans la langue française au XVIIème siècle. Il dérive de « bette », plante dont la betterave est directement issue, et de « rave », qui désigne toute plante potagère que l'on cultive pour sa racine.



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.

