



Semaine 46
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes

N **orientales***

Compote pomme fraises

Mardi

Taboulé

Colin pané aux 3 céréales sauce tartare

N **Poêlée du marché**

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Salade de lardons aux croûtons

Paupiette de veau au jus

Ebly

Brie

Crème dessert au caramel

Jeudi

Velouté à la vache qui rit

Haché de bœuf sauce forestière

Pommes noisettes

Fruit de saison

Vendredi

Pizza au fromage

Filet de poulet**

Gratin de brocolis

Bûchette au chèvre

Maestro chocolat

* 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:

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons

Poêlée du marché: Carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons, p. de terre, lardons

Coquillettes orientales: Sauce bolognaise à base de bœuf haché et de merguez.



Les groupes d'aliments :



Le sais-tu?

Avec le pain dur, on peut faire des croûtons, de la chapelure, des toasts, des bruschettas ou du pain perdu.



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.

