

Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3
(5é.)

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

Lundi

Boulettes BIO vinaigrette

Saucisse de Strasbourg**

Purée de patate douce

*Petit moulé
ail et fines herbes*

Purée de poires

Mardi

Persillade de pommes de terre

Dos de colin sauce bonne femme

Haricots verts

Camembert

Fruit de saison

Mercredi

Demi-pamplemousse

Emincé de volaille au curry

Riz

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Jeudi

Velouté de potiron

Bœuf braisé tex mex

Pommes vapeur

Gouda

Mousse au chocolat

Vendredi

Salade de lentilles

Couscous végétarien* (Semoule BIO)

Crème dessert vanille

Fruit de saison

* 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 »

Couscous végétarien : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



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.

