













# Restaurant scolaire Possonnière



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon		 Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	 Riz bio cantonais végétarien*	 Pêche	 Mignonnettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-		Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
	Vache qui rit		Tomme blanche	
 Fruit de saison	Flan nappé caramel		Poire sauce chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



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.