



Semaine 51
(5é.)



Lundi

Entrée	Carottes râpées au citron
Plat principal	Sauté de porc à la provençale
Légume Féculent	Petits pois à la française
Produit laitier	Petit cotentin
Dessert	Compote



* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



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

Mardi

Salade AB de lardons aux croûtons
Lasagnes bolognaise *
Fruit de saison

Mercredi

Terrine de chevreuil
Paupiette de dinde sauce forestière
Haricots verts AB et pommes rissolées
Madame Loïck
Muffin nature pépites chocolat



Vendredi

Taboulé
Poissonnette sauce tartare
Julienne de légumes
Yaourt sucré

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

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

Toute l'équipe d'Océane de Restauration vous souhaite un

Joyeux Noël



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

