OCÉANE DE RESTAURATION — AU CŒUR DU TERROIR

Restaurant scolaire LA POSSONNIERE

Menus du lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 12 (5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette (Produit BIO)	Crêpe fromage	Céleri à la crème	Accras de morue	Salade piémontaise
Plat principal	Gratin de torsades aux dés de volaille*	Goulasch de bœuf à la Thaï (Produit SUPÉRIEUR)	Mignonettes d'agneau**	Rougail saucisse	Poisson pané
Légume Féculent		Purée de courgette	Flageolets	Riz	Ratatouille
Produit laitier	Fromage blanc		*Chantaillou ail et fines herbes*	*Tartare aux 3 poivres*	Yaourt au sucre de canne
Dessert	*Biscuit*	Fruit de saison	Compote (Produit BIO)	Tarte à l'ananas (N)	

* Plats composés

** Sans sauce

N Nouveauté

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

Nos salades

Salade piémontaise: P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise

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.

VPF Fiers de nos éleveurs