



## Semaine 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>	 Concombre vinaigrette	 Pâtes à la rouille <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
 Hachis tomate végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>	 Sauté de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés	 Poêlée de courgettes	 Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Biscuit		 Yaourt sucré	 Entremets caramel maison	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits X2	Compote pomme abricot		Fruit de saison



Label Rouge

Haute valeur  
environnementaleProduit Bleu Blanc  
Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »