

LA POSSONNIERE

Menus du lundi 25 février au vendredi 1 mars 2019

Membre de



Semaine 9

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Crêpe aux champignons	Salade (riz AB) camarguaise	Velouté de légumes	Betteraves AB et maïs
Plat principal	Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot	Nuggets de blé	Sauté de porc à la provençale	Parmentier	Hoki poêlé doré au beurre
Légume Féculent	Petits pois	Carottes crémées	Gratin de choux fleurs	oriental (mergeuz)*	Riz (et dosette de ketchup)
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Verre de lait	St Paulin		Brie
Dessert		Brownie	Fruit de saison	Compote	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.

Nos salades:

Piémontaise : Pommes de terre, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise
Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

COMMENT EST COLLECTÉ LE LAIT ?
 1 L'ÉLEVAGE: Une vache produit chaque jour entre 20 et 30 litres de lait.
 2 LA TRAITE: Le lait est ramené dans un camion réfrigéré et stocké dans des citernes.
 3 LE STOCKAGE AU PAYS: Le lait est stocké dans des citernes réfrigérées à 4°C.
 4 LE TRANSPORT: Le lait est transporté vers les usines de traitement.

COMMENT EST FABRIQUÉ LE FROMAGE ?
 1 LE CAILLAGE: On chauffe le lait et on ajoute du présure.
 2 LE MOULAGE: On presse le caillé pour enlever le lactosérum.
 3 LE SALAGE: On sale le fromage.
 4 L'AFFINAGE: On laisse le fromage mûrir dans une cave.

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.

