

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5  
(5é.)



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Betterave**

**Nugget's de maïs et dosette ketchup**

**Coquillettes**

**Président calcium**

**Crème dessert chocolat**

**Mardi**

**Crêpe au fromage**

**Paupiette de veau marengo**

**Epinards à la crème**

**Bûchette au chèvre**

**Compote de pommes**

**Mercredi**

**Salade Napoli**

**Sauté de bœuf**

**Purée de potiron**

**Fromage blanc**

**Fruit de saison**

**Jeudi**

**Velouté de légumes**

**Tartiflette \***

**Salade verte**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Carottes râpées au citron**

**Calamars à la romaine**

**Gratin de brocolis Bio**

**St Paulin**

**Tarte aux pommes**

\* 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 »

## Salade composée :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



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.

