

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.

