














Restaurant scolaire Possonnière



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| Macédoine de légumes mayonnaise |  Concombre à la crème |  |  Céleri râpé au curry | Œuf dur mayonnaise |
|  Veau marengo |   Pâtes bio bolognaise végétarienne* |  |  Sauté de poulet sauce camembert | Filet de poisson meunière sauce tartare |
|  Riz créole | - | | Epinards à la crème |  Gratin de chou-fleur |
| Petit suisse aromatisé | <i>Brie</i> | | | |
| <i>Fruit de saison</i> | Crème au chocolat | | Tarte normande |  Fruit de saison |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.