



# Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	Nouvel an chinois MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson à l'ail	Nems de poulet Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol	Salade Lorette (Betteraves bio, mâche bio, oignons, vinaigrette)	Velouté aux 8 légumes Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais	Salade Bretonne P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgte
Steak haché sauce barbecue Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail	Emincé de porc mariné au miel sauce : vinaigre, sucre, miel, fond	Cuisse de poulet à l'indienne (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)	Torsade aux légumes Oignons, courgettes, poivrons, tomates.	Blanquette de poisson Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème
Purée d'épinards Epinards, pommes de terre bio	Riz cantonais Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons	Gratin de potiron, pommes de terre et carottes	-	Gnocchis au beurre
	Yaourt aromatisé	Mimolette	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre
Compote de pommes	Biscuit coco	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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.