



Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Tomate mozzarella	Chou-fleur sauce Aurore <small>Mayonnaise, concentré tomate</small>	Tomate à croquer	
Saucisse	Filet de cabillaud sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	Croc fromage	Jambon blanc	
Lentilles	Pommes vapeur	Carottes rissolées	Chips	
Mimolette	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Compote pomme-banane	Crème chocolat	Glace	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »