

Semaine 23
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

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

Taboulé

 **Sauté de dinde sauce Normande**

Julienne de légumes

Camembert

 **Fruit de saison**

Concombres alpins

Normandin de veau à la forestière

 **Gratin de choux fleurs**

Chou chantilly

 **Pissade de pommes de terre**

Merguez douces**

Poêlée villageoise

Maestro vanille

Galettes bretonnes

Tomate vinaigrette

N Spaghettis 

sauce aux lentilles*

Gouda

Cocktail de fruits

Betteraves et maïs

Bouchées de cabillaud sauce tartare

Pommes de terre vapeur

Yaourt pulpé

* Plats composés
** Sans sauce

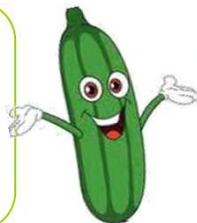
N Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette
Persillade de pommes de terre: pommes de terre cube, échalote, persil, vinaigrette



Blagues



La maîtresse demande :
- Quel est le futur de "je baïlle" ?
- Je dors.

La maîtresse demande de construire une phrase avec l'adjectif épithète.
Nicolas lève le doigt et dit :
- Aujourd'hui il pleut, épithète demain, il fera beau.



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

