

LA POSSONNIERE

Menus du lundi 5 novembre au vendredi 9 novembre 2018



Membre de

BASE SE OS

Semaine 45
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Quiche lorraine

Sauté de dinde au romarin

Haricots beurre à la provençale

Fruit de saison

Salade aux dés de fromages

Normandin de veau à la tomate

Flageolets

Yaourt sucré

Oeuf mayonnaise

Rôti de porc à la moutarde

Purée d'artichaut

Fromage

Semoule au lait maison

Salade verte

Tartiflette

maison *

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Pâté de campagne

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes rissolées

Fondu les fripons

Eclair au chocolat

* 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.

Nos salades:

Salade aux dés de fromages: salade verte, tomate, épaule, fromage



★ : La ronde des pains
Durant le mois de novembre, découvrez une recette par semaine à base de pain ou dérivés.



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.

