

Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E



Semaine 2
(5é.)

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

Lundi

Baguette flammekueche

Boulettes de bœuf sauce tomate

Haricots verts

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Mardi

Salade coleslaw (carottes BIO)

Risotto de pépinettes pesto mozzarella

-

Rondelé nature

Galette des rois briochée

Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de Porc à la diable

Bâtonnière de légumes

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

Jeudi

Potage de légumes

Normandin de Veau sauce échalote

Pommes rissolées

Edam

Maestro vanille

Vendredi

Salade de lardons aux croûtons

Colin meunière sauce tartare

Semoule

Fromage frais sucré

Compote aux deux fruits

* 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.

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise

Bonne Année 2020



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.

