

Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2
(5é.)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade coleslaw (carottes BIO)		Potage de légumes	Salade de lardons aux croûtons
Plat principal	Baguette flammekueche	Risotto de pépinettes pesto mozzarella	Crêpe au fromage	Normandin de Veau sauce échalote	Colin meunière sauce tartare
Légume Féculent	Haricots verts	-	Rôti de Porc à la diable	Pommes rissolées	Semoule
Produit laitier	Yaourt pulpé	Rondelé nature	Bâtonnière de légumes	Edam	Fromage frais sucré
Dessert	Fruit de saison	Galette des rois briochée	Bûchette au chèvre	Maestro vanille	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



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.

