














Restaurant scolaire Possonnière



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| Céleri rémoulade |  Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small> |  |   Tomate sauce basilic | Pâté de campagne |
|  Daube de bœuf à la provençale | Normandin de veau sauce échalote |  |  Hachis végétarien* | Fish and chips de cabillaud |
| Blé |  Haricots verts | | - | Ratatouille |
| Gouda | Fromage blanc sucré | | | Yaourt aromatisé |
|  Compote | |  | Maestro vanille |  Fruit de saison |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.