



Membre de

Semaine 41 (5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cervelas	Carottes râpées vinaigrette	Ouf mayonnaise	Radis beurre	Salade verte AB au fromage et aux noix
Plat principal	Spaghettis	Filet de poulet à la crème d'estragon	Normandin de veau**	Grignotines de porc façon tajine	Poisson pané et citron
Légume Féculent	bolognaises*	Gratin de brocolis	Petits pois	Purée	Poêlée de légumes
Produit laitier			Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse
Dessert	Compote	Éclair au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison



Cuisiné par le chef



Nouveauté



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

Nos salades et plats composés (*)

salade verte au fromage et aux noix : salade, emmental, noix, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.



STOP au gaspillage alimentaire

CHACUN FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS.
www.alimentation.gouv.fr



OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE



STOP au gaspillage alimentaire

CHACUN FRANÇAIS JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !
www.alimentation.gouv.fr



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.

