



Semaine 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Pâté de campagne	Céleri Bio rémoulade	Riz bio au thon	Betteraves	Chou-fleur sauce Aurore
Plat principal	Pâté de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Rôti de Porc sauce forestière	Coquillettes Bio bolognaise*	Tajine végétarien* (Semoule Bio)
Légume Féculent	Pommes rissolé	Brocolis	Gratin de salsifis	-	-
Produit laitier	Petit suisse aux fruits		St Paulin	Camembert	Crème dessert vanille
Dessert		Flan caramel	Poire au sirop	Fruit de saison	Biscuits

* 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 »

Tajine végétarien : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



Les groupes d'aliments :



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.

