



# Restaurant scolaire La possonière



Semaine 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade ruzinoise</p> <p>(pdt, surimi, œuf, mayonnaise)</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p>	<p>Ttes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade buffalo</p> <p>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</p>	<p>Salade tricolore</p> <p>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</p>
<p>Paupiette de veau marengo</p>	<p>Omelette gratinée au fromage</p>	<p>Sauté de dinde à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p>	<p>Cheese burger</p>	<p>Filet de poisson meunière</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Coquillettes au beurre</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Purée de chou-fleur</p>
	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Samos</p>	<p>Verre de lait</p>	
<p>Œufs au lait maison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Cookies</p>	<p>Fruit de saison</p>



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.