













Restaurant scolaire La possonière



Semaine 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small>	 Riz au thon 	Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
 Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small>	 Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>	 Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	Aiguillettes de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
-	Petits pois	Purée d'épinards	 Gratin de carottes	 Semoule
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit	
Crème au chocolat	 Fruit de saison	Compote de pommes	Abricots au sirop	Glace



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.