

Semaine 27  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Duo de crudités (carottes BIO)	Pommes de terre BIO mimosas	Salade bulgare	Saucisson sec et cornichons	Melon
Plat principal	Aiguillettes de poulet au romarin	Saucisse knack**	Tomate farcie	Filet de colin sauce à l'oseille	Rôti filet de dinde **
Légume Féculent	Coquillettes	Ratatouille	Semoule	Carottes persillées	Chips
Produit laitier	Yaourt pulpé	Président calcium	Crème dessert vanille	Verre de lait	Camembert
Dessert	Purée pomme fraises	Fruit de saison	Biscuits	Fruit de saison	Brownie

LR

saucisse de Montbéliard

LR

\* 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.

**Nos salades**

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

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

Oupssss !!!  
J'espère n'avoir rien oublié



**OCÉANE DE RESTAURATION**  
**VOUS SOUHAITE DE**  
**BONNES VACANCES !**

