












Restaurant scolaire La possonière



Semaine 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette	Concombre à la crème	Melon	  Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
 Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Steak haché sauce poivre douce	Blanquette de poisson	 Jambalaya* (Riz bio) <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Nuggets de blé et dosette de ketchup
 Carottes persillées	Pommes sautées	 Semoule		Ratatouille
		<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Emmental</i>	<i>Petit filou aux fruits</i>
 Compote maison	Crème chocolat	Compote de poires	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison



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.