



Restaurant scolaire



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards,</small>	Mortadelle	Quiche Lorraine <small>Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade</small>	Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	Carottes râpées vinaigrette <small></small>
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>	Sauté de poulet sauce basquaise <small>Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux</small>	Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre 	Carottes vichy <small>Carotte, beurre, persil, sucre,</small>	Coquillettes	-
Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Tomme noire	Galette Saint Michel	Saint Paulin
<u>Entremets maison</u>	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit filou aux fruits	Crème au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

* 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.