



Restaurant scolaire La possonière



Semaine 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon entier	Cervelas	Crêpe au fromage	Tomate mozzarella	Macédoine de légumes (mayonnaise)
Axoa végétarien* (pdt bio) <small>(Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)</small>	Filet de colin sauce aneth	Sauté de veau marengo	Filet de poulet sauce tandoori	Knacks
-	Brunoise provençale	Gratin de brocolis	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Galette Saint Michel</i>		
Purée de fruits	Fruit de saison	Flan vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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.