

















# Restaurant scolaire - LA POSSONNIERE



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	 Quiche aux légumes	 Salade de pâtes bio au thon 
 Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	 Filet de poisson sauce crème poivron rouge 	 Jambon grill sauce tomate	 Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort</small>	 Esaloppe viennoise
-	 Pommes vapeur 	 Polenta	-	Epinards à la crème
Yaourt brassé	Coulommiers (à la coupe)	Rondelé	Yaourt aromatisé	
 Fruit de saison	Dessert du jour	Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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.