









# Restaurant scolaire La possonière



Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette	 Salade norvégienne <small>(pâtes, saumon, aneth, citron, mayonnaise)</small>	 Pâtes râpées vinaigrette à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau au jus	Chipolatas	Filet de poulet à la crème	Hachis Parmentier de saumon*	Coquillettes sauce pesto et mozzarella*
Ratatouille	 Lentilles	Petits pois extra fins	-	-
Petit suisse sucré		Yaourt pulpé		Saint Paulin
 Compote	Liégeois vanille	Fruit de saison	 Pâtisserie maison	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.