



















Restaurant scolaire - LA POSSONNIERE



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Champignon à la crème 	Friand fromage	Céleri râpé sauce fromage blanc 	 Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de campagne
 Chipolatas	Filet de poulet sauce normande  <small>Champignons, crème, roux, ass</small>	 Pâtes bio à la carbonara 	Palet maraicher <small>maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, tomates de terre, froment, farine, œuf, fromage</small>	 Filet de poisson sauce à l'aneth 
 Lentilles	 Légumes à la Bretonne <small>(Chou fleur, haricot vert, carotte, pdt)</small>		 Purée de potiron 	 Riz d'or
		<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Emmental (prédécoupé)</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Crème praliné	<i>Fruit de saison</i>	Compote pomme fraise	Mosaïque de fruits	Fruit de saison



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.