










Restaurant scolaire La possonière



Semaine 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Concombre vinaigrette	 Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	Melon	Crêpe au fromage
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égréné de soja)</small>	Poissonnette et citron	 Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Daube de bœuf à la provençale	Pilons de poulet sauce barbecue
-	Céréales méditerranéennes	 Pâtes	 Haricots verts persillés	 Carottes braisées
Camembert		Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poire au sirop	Beignet	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.