



Semaine 50
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Cassoulet*

*

Yaourt pulpé

**Biscuits
d'accompagnement**

Mardi

Crêpe au fromage

**Filet de poisson
meunière****

Ratatouille



Crème dessert chocolat

Mercredi

Demi pamplemousse

**Blanquette
de veau**

Pommes vapeur

Purée pomme banane



Potage campagnard

**Boulette de soja
tomate basilic**

**Pâtes AB
aux poivrons**

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Salade paysanne

Nugget's de volaille

Epinards à la crème

Gélifié vanille

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Nos salades:

Salade paysanne: Pdt de terre, salade verte, lardons fumés, oeuf dur



Les groupes
d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, oeufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

