



Restaurant scolaire de PLOUVIEN

Menus du lundi 4 février au vendredi 8 février 2019

Membre de



Semaine 6
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

**Taboulé
Betteraves**

**Haché de bœuf
sauce bourguignonne**

Haricots verts

**Madame Loïck
Yaourt pulpé**

Fruit de saison



Mardi

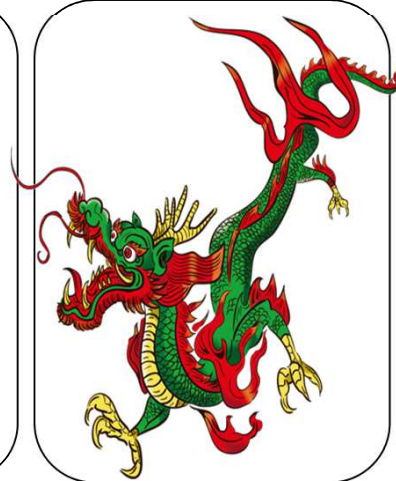
Nems

**Emincé de volaille
sauce aigre douce**

Riz cantonnais

Barre d'ananas

Mercredi



Jeudi

Velouté de légumes

Cordon bleu**

Pommes noisettes

Mimolette

Eclair au chocolat

Vendredi

**Salade de
lardons aux croûtons**

**Filet de poisson
meunière ****

**Purée
de brocolis**

Compote pomme fraises

* 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:

Taboulé : Semoule de blé, poivron citron,

oignon, tomate, vinaigrette

**Duo de crudités : Carotte râpée, céleri râpé,
vinaigrette**

Salade bohème : Chou blanc, c rôti de dinde

courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte

**Salade de lardons aux croûtons: salade verte,
lardons, mais et croûtons**



Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Les groupes d'aliments :

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.

