

Semaine 18



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Persillade de pommes de terre

Salade racine au fromage **Tarte**

Plat principal

Haché de bœuf au piment d'Espelette

Paupiette de veau sauce chasseur

FERIE

Salade fraîcheur
Macédoine de légumes

Saucisson à l'ail

Légume Féculent

Carottes vapeur

Semoule

Haricots verts

Riz

Produit laitier

Saint môret

Gélifié vanille

Vache picon

Yaourt aromatisé

Dessert

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Semoule au lait
Mousse au chocolat

Fruit de saison

* 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 racine: carotte, céleri, radis, vinaigrette.

Salade fraîcheur: boulgour, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

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.

