



Semaine 3  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

Céleri et maïs  
Macédoine de légumes

Saucisse fumée \*\*

Lentilles

Cotentin ail et fines herbes

Fromage blanc sucré  
Purée de poire

## Mardi

Taboulé exotique  
Quiche lorraine

Dos de colin à la crème  
de poivrons

Carottes persillées

Gélinié caramel

Banane

## Mercredi



## Jeudi

Velouté  
de potiron

Couscous\*

Camembert

Mousse au chocolat  
Ananas au sirop

## Vendredi

Salade piémontaise  
Friand au fromage

Sauté de bœuf  
Tex Mex

Poêlée bretonne

Crème dessert vanille

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:

Taboulé exotique: poivron, raisins, ananas, tomate, petits pois, vinaigrette

Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise



Venez découvrir l'élevage français à travers le quotidien de la famille Jolipré. Grâce à Dounia et Ulysse, deux petits citadins, explorons cet univers.

Dans ton restaurant scolaire viens découvrir les éléments de décoration, des livrets de jeux et ton cadeau...



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.

