



Semaine 4
(5é.)

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

Lundi

Macédoine de légumes
Betteraves

Rôti filet de dinde
au paprika

Gratin de choux fleurs

Croix de malte
Yaourt aromatisé

Compote

Mardi

Saucisson à l'ail
Pizza

Hoki poêlé
au beurre

Coquillettes

Petit suisse
aux fruits

Fruit de saison

Mercredi



Salade verte, maïs
et mimolette

Parmentier

végétarien *

Fraidou

Ile flottante
Fruit de saison



Vendredi

Demi pamplemousse
Betteraves

Haché de bœuf
aux olives

Bâtonnière de légumes
aux haricots plats

Compote aux deux
fruits

Tarte aux pommes

* 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 camarguaise : Riz, surimi,
concombres, maïs, carotte, vinaigrette

BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :
"Où est mort Napoléon?"

Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :
"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :

- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?
- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!



Les
groupes
d'aliments :



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.

