

Semaine 27



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Duo de crudités

Pommes de terre mimosas

Salade bulgare

Oeuf dur

Melon

Plat principal

Aiguillettes de poulet au romarin

Saucisse knack**

Tomate farcie

Filet de colin sauce à l'oseille

Rôti filet de dinde **

Légume Féculent

Coquillettes

Ratatouille

Semoule

Carottes persillées

Chips

Produit laitier

Yaourt pulvé

Crème dessert vanille



Verre de lait

Dessert

Purée pomme fraises

Fruit de saison

Biscuits

Fruit de saison

Brownie

* 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

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare

OCÉANE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES !



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Oupssss !!
J'espère n'avoir rien oublié



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.

