



Toutlemonde

Menus du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2019

Membre de



BASE SE -

Semaine 11
(5é.)

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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------------|--|----------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Carottes râpées au citron | Saucisson à l'ail et cornichons | | Velouté à la tomate & aux vermicelles | Macédoine |
| Plat principal | Sauté de porc | Moelleux de poulet à la crème de curry | | Cordon bleu** | Colin aux poivrons rouges |
| Légume Féculent | Coquillettes | Petits pois extra fins | | Julienne de légumes aux brocolis | Riz |
| Produit laitier | | Yaourt sucré | | Rondelé nature | Yaourt à la pulpe de fruits |
| Dessert | Fruit de saison | Biscuit | | 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 et plats composés (*)

Salade Napoli: Törtis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Macédoine: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



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.

