



Semaine 3  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri et maïs	Taboulé exotique		Velouté de potiron	Salade (p.de terre AB) piémontaise
Plat principal	Saucisse fumée **	Dos de colin à la crème de poivrons		Couscous*	Sauté de bœuf Tex Mex
Légume Féculent	Lentilles	Carottes persillées			Poêlée bretonne
Produit laitier		Gouda		Camembert	Crème dessert vanille
Dessert	Purée de poire	Banane		Mousse au chocolat	

\* 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...**



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.

