



# Toutlemonde

Menus du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2019

Membre de



Semaine 17



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



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

**Joyeuses Pâques**

**Taboulé**

**Sauté de bœuf**

**Poêlée de légumes**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit de saison**

**Jus de pamplemousse**

**Escalope viennoise \*\***

**Haricots blancs**

**Camembert**

**Liégeois au chocolat**

**Jus de pamplemousse**

**Escalope viennoise \*\***

**Haricots blancs**

**Camembert**

**Liégeois au chocolat**

**Carottes râpées**

**Risotto de perles (pâtes)**

**tomates et mozzarella\***

**Purée pommes/abricots**



\* 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 : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette



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.

