

Semaine 9



	Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Crêpe aux champignons	Velouté de légumes	Betteraves et maïs
Plat principal	Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot	Nuggets de blé	Parmentier	Hoki poêlé doré au beurre
Légume Féculent	Petits pois	Carottes crémées	oriental (merguez)*	Riz (et dosette de ketchup)
Produit laitier	Yaourt pulpé	Verre de lait	<b>Madame Loïck</b>	
Dessert		Brownie	Compote	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:

**Piémontaise :** Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise

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



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



**COMMENT EST COLLECTÉ LE LAIT ?**  
Une vache produit chaque jour entre 20 et 30 litres de lait

- L'ÉLEVAGE
- LA TRAITE
- LE STOCKAGE EN FRAIS
- LE TRANSPORT

**COMMENT EST FABRIQUÉ LE FROMAGE ?**  
Avec le bon lait de vache, on fabrique des fromages de toutes sortes. La recette est la même pour tous. Mais varient les décors, la température, la quantité de sel...

- LE CAILLAGE
- LE MOULAGE
- LE SALAGE
- L'AFFINAGE

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.

