



Restaurant scolaire TOUTLEMONDE

Menus du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Membre de



Semaine 22

(5é)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Radis beurre

Cordon bleu**

Purée de courgette

Vache qui rit

Fromage blanc

Mardi

Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule aux raisins

Croix de Malte

Fruit de saison

Mercredi

Concombre alpins

Pilons de poulet rôtis**

Carottes sautées

Brie

Tarte aux pommes

Jeudi

FERIE



Vendredi



* Plats composés

** Sans sauce

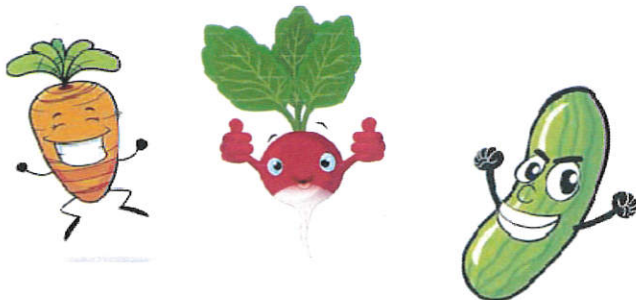


Nouveauté



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. »



Les groupes d'aliments :

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

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

STOP AU GASPI !
À LA RECHERCHE DU PAIN PERDU

PAIN DE LA VEILLE

DES ŒUFS

DU LAIT

DU SUCRE

1 PAIN PERDU

LE SAIS-TU ?

À la maison, tu peux aussi lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant le pain non mangé en tranches de pain grillées ou toastées, en croûtons pour la soupe, en chapelure sur les grains, en pain perdu, en bruschetta, ou encore dans une farce...

Le goût d'âge pour l'année

Semaine Européenne du Développement Durable

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

Ne prends que ce que tu es sûr de manger !

Le sais-tu ?

Jeter une baguette de pain, c'est jeter une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).

Le goût d'âge pour l'année

Semaine Européenne du Développement Durable

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

Ne prends que ce que tu es sûr de manger !

Le sais-tu ?

Jeter une baguette de pain, c'est jeter une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).

Le goût d'âge pour l'année

Gaspi NON merci

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.

