

# Toutlemonde

Menus du lundi 28 janvier au vendredi 1 février 2019

Membre de



Semaine 5  
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées au citron		Velouté de légumes à la vache qui rit	Betteraves
Plat principal	Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette	Paupiette de veau marengo		Tartiflette *	Curry de poisson
Légume Féculent	Haricots beurre	Lentilles		Salade verte	Coquillettes
Produit laitier		<b>Bûchette au chèvre</b>		<b>Carré frais</b>	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Yaourt au sucre de canne	Crêpe

\* 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:

## Devinette et charades

1/ Quel est le fruit que les poissons détestent ?

2/ Mon premier est un oiseau voleur  
Mon second ne dit pas la vérité  
Mon tout est un fruit très piquant

3/ Mon premier, c'est deux fois trois  
Mon second, c'est une sacrée frousse  
Mon tout se décore pour Halloween

3/ citrouille (six-trouille)

2/ piment (pie-ment)

1/ La pêche



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.

