



# Toutlemonde

Menus du lundi 4 février au vendredi 8 février 2019

Membre de



Semaine € (5€)	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Nems		Velouté de légumes	Salade de lardons aux croûtons
Plat principal	Steak haché sauce bourguignonne	Emincé de volaille sauce aigre douce		Cordon bleu**	Filet de poisson meunière**
Légume Féculent	Haricots verts	Riz cantonnais		Haricots blancs à la tomate	Purée de brocolis
Produit laitier	Yaourt aromatisé à la fraise	Barre d'ananas		Mimolette	
Dessert		Sablé à la noix de coco		Eclair au chocolat	Chocolat liégeois

\* 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, poivron citron, oignon, tomate, vinaigrette

**Duo de crudités :** Carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

**Salade bohème :** Chou blanc, c rôti de dinde

**courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte**

**Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et cr...**



Les groupes d'aliments :



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.

