



Semaine 10

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée	Jus de pamplemousse	Pommes de terre mimosas		Carottes râpées	Salade aux dés de fromages
Plat principal	Paupiette de veau sauce tomate basilic	Rôti de porc à l'ancienne		Lasagnes bolognaise*	Poissonnette sauce tartare
Légume Féculent	Haricots beurre	Petits pois et carottes			Pommes vapeur
Produit laitier		Tomme noire		Brie	
Dessert	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison

\* 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:

Salade aux dés de fromage : Salade, maïs, épaule, fromage



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.

