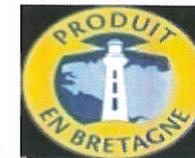




# Toutlemonde

Menus du lundi 7 janvier au vendredi 11 janvier 2019

Membre de



BASE SE

Semaine 2  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Lundi**

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce  
tomatée**

**Haricots beurre**

**Yaourt pulpé**

**Mardi**



**Pâté de campagne**

**Jambon grill\*\***

**Petits pois extra fins**

**Rondelé nature**

**Galette des rois briochée**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Salade de lardons  
aux croûtons**

**Hachis**

**Parmentier \***

**Edam**

**Salade de fruits**

**Vendredi**

**Betteraves**

**Colin pané aux 3  
céréales sauce tartare**

**Semoule**

**Fromage frais sucré**

\* 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 de lardons aux croûtons: salade verte,  
lardons, maïs et croûtons**



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs



Matières grasses cachées



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés



Bonne Année 2019

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.

