



Toutlemonde

Menus du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2019



Membre de



Semaine 14
(56)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Salade Normande

Rôti de porc à l'estragon

Petits pois extra fins

Camembert

Gélifié vanille

Mardi

Duo de crudités

Aiguillettes de poulet au paprika

Boullgour

Compote de poires

Mercredi



Betteraves

Paupiette de veau sauce forestière

Gratin de choux fleurs

Petit moulé nature

Donut's au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes

Filet de poisson doré au beurre et citron frais

Riz d'or

Fromage blanc

* 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

Duo de crudités: Carotte râpée, céleri râpé, vgte

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Salade normande : pdt , lardons,dés de volaille, crème fraiche,ciboulette, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



C'est bientôt les vacances...!



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.

