





Toutlemonde

Menus du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2019

Membre de



Semaine 12
(5é.)

-  Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Risotto de pépinettes (pâtes)

aux dés de volaille*

Gélifié chocolat

Biscuit

Mardi

Crêpe fromage

Goulasch de bœuf à la Thaï

Gratin de brocolis

Flan nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées Florida

Burger de bœuf sauce tomatée

Riz

Edam

Purée de fruits

Vendredi

Salade piémontaise

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Banane

* 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 piémontaise: P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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.

