

Semaine 13  
(5é)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Taboulé**

**Nugget's de blé\*\*  
et dosette de ketchup**

**Haricots  
beurre**

**Fruit de saison**



**Mardi**

**Chou à  
l'alsacienne**

**Rôti de dinde  
au romarin**

**Flageolets**

**Yaourt aromatisé**

**Compote pomme  
framboises**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Velouté de légumes  
à la vache qui rit**

**Axoa de**

**boeuf \***

**Petit suisse x2**

**Vendredi**

**Salade verte, maïs et  
mimolette**

**Dos de colin  
sauce dieppoise**

**Printanière de légumes**

**Petit cotentin**

**Eclair au chocolat**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



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 et plats composés:**

**Taboulé:** semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette

**Chou à l'alsacienne:** chou, gruyère, jambon, vinaigrette

**Salade complète:** riz, tomate, oeuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

**Axoa de boeuf:** P. de terre, sauce bolognaise, olive verte.



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.

