



BON APPÉTIT !!

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine servie est d'origine française (conformément au décret du 17/12/02)



MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	 Betteraves	Crêpe au fromage	Cervelas ©	 Duo de crudités
Carottes râpées Florida	Salade grecque	Maquereaux à la moutarde	Acras de morue	Salade bohème
Salade californienne	Salade Marco Polo	Cœur de palmier et maïs	Chou blanc vinaigrette	Pâté de canard ©
Rôti de dinde sauce forestière	Filet de poisson meunière sauce tartare	Escalope viennoise**	 Sauté de bœuf	Merguez
 Lentilles	Riz	Bâtonnière de légumes	Carottes	Courgettes à la provençale
Courgettes vapeur	Epinards à la crème	Farfalles	Pommes vapeur	Boulgour
Camembert	Bûchette mi- chèvre	St Paulin	Président calcium	Petit moulé ail et fines herbes
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Compote pomme abricots	Maestro chocolat	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Riz au lait
Crème dessert vanille	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits	Abricots au sirop	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	 Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

* Plat complet

** Sans sauce

© Plat contenant du porc

Pour des raisons d'approvisionnement, OCÉANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.