




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 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tortellini ricotta épinards	Pâté de campagne ©	Macédoine de légumes	Melon	Salade verte aux dés de fromages ©
Quinoa printanier	Friand fromage	Salade finlandaise	Salade indienne	Salade 3 dés ©
Salade lorette	Salade italienne	Œuf aïoli	Riz niçois	Salami ©
Jambon grill ** ©	Colin poêlé doré au beurre et citron frais	Sauté de volaille au curry	 Hachis	Manchons de canards confits
 Gratin de choux fleurs	 Coquillettes	 Blé	 Parmentier*	Légumes poêlés
Haricots blancs	Duo de haricots	Carottes persillées		Pommes rissolées
Carré président	Tomme blanche	Emmental	St Morêt	Gouda
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Mousse au chocolat au lait	Yaourt au sucre de canne	Semoule au lait nappé caramel	Fromage frais aux fruits	Tarte aux pommes
Poire au sirop	Purée de fruits	Pêche au sirop	Compote	Yaourt brassé nature
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.