








## 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 25 AU 29 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pommes de terre	Melon	Salade carnaval	 Tomate	Concombres à la crème
Salade composée	Salade bulgare	Taboulé exotique	Salade d'agrumes	Salade comtoise ©
Champignons à la parisienne	Blé à la provençale	Salade Waldorf	Caroline aux champignons	Salade Toscane
Moelleux de poulet sauce romarin	Boulette de soja tomate et basilic **	Quiche lorraine © -	Paupiette de veau au coulis de poivron	Filet de poisson au thym et au citron
Petits pois extra fins	Flageolets	 Salade verte*	Purée de courgettes	 Riz pilaf
Tortis	Poêlée méridionale		Pommes grand-mère ©	Endives braisées
Vache Picon	Brie	Rondelé nature	Croix de Malte	Coulommiers
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
 Yaourt	Mousse au citron	Gélatifié chocolat	Moelleux au chocolat et crème anglaise	Yaourt sucré
Crème dessert praliné	Compote pomme framboise	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Compote
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.