








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 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de crudités	Taboulé	Salade de lardons © aux croutons	 Velouté AB à la vache qui rit	Crêpe au fromage
Salade bulgare	Quiche lorraine ©	Salade grecque	Betterave et maïs	Pâtes à la rouille
Persillade de pommes de terre	Radis beurre	Croisillon Dubarry	Tarte aux poireaux	Jambon à la Russe ©
 Coquillettes	Colin pané aux 3 céréales sauce tartare	Paupiette de veau au jus	Haché de bœuf sauce forestière	Sauté de dinde à la crème
bolognaise*	Poêlée méridionale	 Ebly	Haricots blancs	 Gratin de brocolis
-	Riz pilaf	Haricots plats	Mitonnée de légumes	Pommes rissolées
Chantailou ail et fines herbes	Brie	Edam	Chanteneige	Bûchette au chèvre
Yaourt sucré	 Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Yaourt aromatisé	Yaourt pulpé	Crème dessert au caramel	Fromage frais aux fruits	Maestro chocolat
Compote pomme fraises	Crumble	Purée de fruits	Île flottante	Cocktail de 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.