






BON APPÉTIT !!

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

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Eraves vinaigrette	Crêpe jambon fromage ©	Demi pamplemousse	Potage campagnard	 Salade paysanne
Céleri et maïs	Salade camarguaise	Macédoine au thon	Salade jurassienne	Quinoa printanier
Friand viande ©	Salade du chef ©	Salade Napoli	Œuf sauce tartare	Chou à l'alsacienne ©
Cassoulet*	Filet de poisson meunière**	Blanquette de veau	Boulette de soja tomate basilic	Nugget's de volaille
	Ratatouille	 Pommes vapeur	 Rizotto	Epinards à la crème
	Boulgour	Julienne de légumes	Haricots verts	Riz aux poivrons
Tomme blanche	Vache qui rit	Emmental	Gouda	Petit moulé
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Yaourt pulvé	 Yaourt aromatisé	Flan au caramel	Fromage frais aux fruits	Gélifié vanille
Crème dessert au café	Tarte pomme rhubarbe	Purée pomme banane	Semoule au lait	Poire au sirop
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.