







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 DECEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées au citron	Salade de lardons aux croûtons	Terrine de chevreuil		Taboulé
Salade bohème	Betteraves et maïs	Duo de crudités	<i>Mousse de canard</i>	Salade Auvergnate ©
Friand fromage	Salade carnaval	Pommes de terre mimosa		Cœur d'artichaut vinaigrette
Rôti de porc** ©	Burger de bœuf sauce ketchup	Pavé de poisson blanc à huile d'olive et au citron vert	<i>Suprême de poulet à la crème de girolles</i>	Poissonnette sauce tartare
Petits pois à la française	 Lentilles	Haricots verts et pommes rissolées		Julienne de légumes
Ebly à la tomate	Carottes rissolées	-	<i>Pommes pins</i>	Riz d'or
Petit cotentin	Camembert	St Morêt		Rondelé nature
Yaourt sucré	Yaourt sucré	 Yaourt sucré		Yaourt sucré
Riz au lait	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé	<i>Muffin nature pépites de chocolat</i>	Maestro chocolat
Fromage blanc aux fruits	Compote	Pêche au sirop	<i>Clémentine</i>	Ile flottante
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	<i>Sujet au chocolat</i>	 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.