








## BON APPÉTIT !!

### MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 05 AU 09 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Demi pamplemousse	 Pommes de terre AB mimosas	Radis beurre	Salade bohème	 Salade AB aux dés de fromages ©
Céleri vinaigrette	Taboulé d'Ebly	Salade 3 dés ©	Betteraves au chèvre	Crudités aux achards
Croissillon Dubarry	Cœur de palmier et maïs	Friand au fromage	Piémontaise	Velouté de légumes
Paupiette de veau sauce tomate basilic	Rôti de porc à l'ancienne ©	Couscous*	Lasagnes	Poissonnette sauce tartare
Haricots beurre	Petits pois et carottes	 (semoule AB)	bolognaise*	Pommes vapeur
Farfalles	Riz arlequin			Ratatouille
Bûchette au chèvre	Tomme noire	Gouda	Brie	Vache Picon
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
 Crème dessert au chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits crémeux	Fromage blanc	Gélifié vanille
Maestro vanille	Far Breton	Compote aux 2 fruits	Crème aux amandes	Riz au lait
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.