








## BON APPÉTIT !!

### MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mortadelle ©	 Carottes râpées	 Riz AB à la provençale	Demi pamplemousse	Céleri à la crème
Entrée chaude	Salade lorette	Salade auvergnate ©	Salade aux dés de fromage ©	Salade grecque
Radis beurre	Quinoa printanier	Champignons à la crème	Pâtes à la rouille	Pâté de foie ©
Haché de bœuf sauce tomate	Dos de colin sauce safranée	Émincé de volaille à la crème	Cassoulet* ©	Cuisse de canette au poivre vert
Purée de céleri	Pommes vapeur	Duo de haricots	-	 Gratin de brocolis
Farfalles	Légumes façon tajine	Semoule	-	Pommes grand-mère
St Paulin	Bûchette au chèvre	Edam	Camembert	Croc' lait
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
 Yaourt	Glace pot vanille fraise	Yaourt au sucre de canne	 Compote	Barre bretonne et crème anglaise
Compote pomme litchis		Mousse au café	Liégeois chocolat	Crème dessert praliné
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.