









BON APPÉTIT !!

MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018



Plat végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées et maïs	Salade sicilienne	Concombres à la crème	 Salade AB de lardons aux noix et aux croûtons ©	 Pommes de terre mimosas
Céleri rémoulade	Chou à l'alsacienne ©	Salade indienne	Betteraves et maïs	Friand viande
Salade carnaval	Quinoa printanier	Œufs durs sauce Aurore	Salami ©	Salade aux dés de fromages ©
 Nuggets de blé et dosette de ketchup	Filet de poisson meunière**	Moelleux de poulet au paprika	Diots de Savoie © sauce tomate	Sauté de bœuf provençal
Flageolets	Pommes rissolées	 Pâtes	Légumes façon tajine	Haricots beurre
Choux de Bruxelles	Petits pois à la française©	Epinards à la crème	Mélange de couscous et épices d'orient	Riz d'or
St Nectaire	Carré président	Emmental	Tomme noire	Rondelé ail et fines herbes
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Compote aux deux fruits	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat noir	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
Fromage frais sucré	Crème dessert à la pistache	Entremets praliné	Riz au lait	Compote pomme framboises
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.