








BON APPÉTIT !!

MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 28 MAI AU 01 JUN 2018



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
Radis beurre	Saucisson à l'ail et cornichons ©	Crêpe au fromage	 Salade niçoise	Salade Napoli
Carottes râpées Florida	Sardines à l'huile	Piémontaise	Salade auvergnate ©	Taboulé
Salade carnaval	Salade jurassienne	Chou rouge vinaigrette	Melon	Champignons à la grecque
Cordon bleu**	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pilons de poulets rôtis**	Filet de poisson pané	Sauté de porc tex mex ©
 Poêlée de légumes	 Semoule aux raisins	 Carottes sautées	Ratatouille provençale	Haricots verts extra fins maître d'Hôtel
Blé aux petits légumes	Duo de courgettes	Boulgour	Pommes rissolées	Purée
Vache qui rit	Edam	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Gouda
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Glace cône vanille	Mousse au citron	Fromage frais sucré	Tarte tropézienne	Crème dessert vanille
	Purée pomme fraises	Compote pomme banane	Pêche au sirop	Ile flottante
	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.