









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 04 AU 08 JUIN 2018

 Plat végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Concombres alpins	 Sillade de pommes de terre	Tomate vinaigrette	Betteraves et maïs
Saucisson sec ©	Melon	Quinoa printanier	Salade indienne	Salade Coleslaw
Artichaut vinaigrette	Salade Costa Rica ©	Salade aux dés de fromages ©	Salade du pêcheur	Salade du Soleil
Moelleux de poulet sauce Normande	Normandin de veau à la forestière	Merguez douces**	 Spaghettis	Bouchées de cabillaud sauce tartare
Julienne de légumes	Frites	Poêlée villageoise	sauce aux lentilles*	 Riz d'or
Flageolets		Semoule		Poêlée maraîchère
Camembert	St Môret	Tomme blanche	Gouda	Emmental
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Yaourt au bifidus	Chou chantilly	Maestro vanille	Crème dessert caramel	Yaourt pulpé
Purée de fruits	Compote aux deux fruits	Yaourt brassé nature	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat
 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.