



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 18 AU 22 JUIN 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Acras de morue	Concombres à la crème de ciboulette	 Betteraves aux pommes	Melon	 Salade fraîcheur
Salade californienne	Céleri rémoulade	Champignons à la crème	Duo de crudités	Salade mexicaine
Chou rouge vinaigrette	Tarte provençale	Pommes de terre mimosas	Pâté de lapin ©	Salade d'agrumes
Kefta d'agneau sauce au miel	Sauté de porc aux herbes	Galette savoyarde	 Hachis Parmentier (PDT AB)	Hoki poêlé doré au beurre
Légumes façon tajine	 Pommes de terre provençale	Salade verte*	à la patate douce*	Poêlée bretonne
Tagliatelles	Fondue de poireaux			Semoule aux 5 céréales
Tomme noire	Petit cotentin	Edam	Brie	Rondelé ail et fines herbes
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Petits suisses aux fruits	Pot de glace vanille fraise	Flan nappé caramel	Gâteau à la carotte	Crème dessert au chocolat
Purée de fruits		Compote	Cocktail de fruits exotique	Poire au sirop
 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.