



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 25 AU 29 JUIN 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Melon	Radis beurre	Carottes râpées Florida	Crêpe jambon fromage ©
Chou à l'alsacienne ©	Salade finlandaise	Salade de lardons aux croûtons ©	Betterave au chèvre	Salade du Périgord
Taboulé exotique	Salami ©	Riz au thon	Pâté de foie ©	Céleri à la crème
Steak haché sauce ketchup	Filet de poisson meunière**	Spaghettis	Jambon grill sauce agenaise	Marengo de volaille
Haricots blancs	Poêlée de légumes	bolognaise*	Purée	Haricots verts extra fins
Carottes crémees	Pommes boulangères		Endives braisées	Riz d'or
Emmental	Rondelé nature	Carré frais	Gouda	Coulommiers
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Verre de lait	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Crème aux amandes	Maestro chocolat
Compote pomme banane	Eclair au chocolat	Compote	Abricots au sirop	Petits suisses aromatisé
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.