



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 23 AU 27 JUILLET 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées	Pâté de campagne et cornichons®	 Salade AB aux dés de fromages	Melon	Radis beurre
Céleri à la crème	Sardines à l'huile	Demi pamplemousse	Salade Waldorf	Salade bulgare
Pizza aux trois fromages	Salade Grecque	Lentilles au thon	Pommes de terre mimosas	Salade camarguaise
Saucisse de knack ®	Paupiette de veau**	Repas froid: Filet de poulet rôti	Hoki meunière et citron frais**	Cordon bleu**
Coquillettes	Petits pois extra fins	Repas froid: Piémontaise	 Poêlée de légumes	Purée de crécy
Navets rissolés	Riz aux poivrons		Semoule	Pâtes
Camembert	Milanette	Rondelé ail et fines herbes	Président calcium	Tomme blanche
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Maestro café	 Same dessert vanille	Yaourt pulpé	Fromage blanc sucré	Mousse au chocolat
 Compote	Purée de fruits	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Quetsches au sirop
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.