






## BON APPÉTIT !!

### MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 30 JUILLET AU 03 AOUT 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
Melon	Salade tricolore	Tomate et maïs	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Carottes râpées Florida	Riz niçois	Salade coleslaw	Pâté forestier ©	Salade italienne
Salade méditerranéenne	Betterave au chèvre	Maquereaux à la moutarde	Salade exotique	Salade Costa Rica ©
Nuggets de blé**	Aiguillettes de volaille à la crème de paprika	Poissonnette sauce tartare	Merguez douces**	Haché de bœuf à l'échalote
Haricots blancs à la tomate	Poêlée méridionale	 Riz	 Purée	 Carottes vapeur
Jardinière de légumes	Frites	Choux de Bruxelles	Haricots verts très fins	Pâtes
Petit moulé	Emmental	Gouda	Vache qui rit	Carré d'As
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Maestro vanille	Entremets praliné	Petit suisse sucré
 Compote	Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Mirabelles au sirop	Pâtisserie
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.