



## 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 20 AU 24 AOÛT 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	 Salade Napoli	Crêpe au fromage	 Salade verte	Melon
Sardines à la tomate	Quinoa printanier	Mortadelle ©	Concombres à la crème	Chou blanc vinaigrette
Piémontaise	Salade exotique	Radis beurre	Pâté de chair ©	Croisillon Dubarry
Saucisse de Francfort ©**	Cordon bleu**	Haché de bœuf sauce au poivre (douce)	Spaghettis carbonara	Hoki poêlé doré au beurre
 Lentilles	Purée de céleri	 Haricots verts très fins	de volaille*	 Riz
Poêlée champêtre	Pommes rissolées	Pâtes à la tomate		Julienne de légumes
Gouda	Coulommiers	Petit moulé	Rondelé nature	Bûchette au chèvre
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Yaourt aux fruits	Chou à la vanille	Flan nappé caramel	Fromage frais aux fruits	Mousse au chocolat
Compote aux deux fruits	Mélange de fruits du verger	Semoule au lait	Crème aux amandes	Compote pomme cassis
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.