




## BON APPÉTIT !!

### MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 01 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Piémontaise	Crêpe aux champignons	 Salade (riz AB) Camarguaise	 Velouté de légumes	 Betteraves AB et maïs
Taboulé exotique	Mortadelle ©	Salade du terroir ©	Salade toscane	Saucisson sec ©
Salade Coleslaw	Salade Waldorf	Carottes râpées et maïs	Champignons à la crème	Tarte au chèvre et au basilic
Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot	Nuggets de blé 	Sauté de porc à la provençale ©	Parmentier oriental (merguez) -	Hoki poêlé doré au beurre
Petits pois	 Carottes crémées	Gratin de choux fleurs	Salade *	RIZ (et dosette de ketchup)
Flageolets	Pâtes	Boullgour		Légumes façon tajine
Edam	Rondelé ail et fines herbes	St Paulin	Madame Loïck	Brie
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
 Yaourt aromatisé	Brownie	Yaourt au sucre de canne	Crème dessert vanille	Flan nappé caramel
Purée de fruit	Fromage frais sucré	Abricots au sirop	Compote	Mousse au chocolat
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.