



Semaine 3
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Salade de cœurs de palmiers

Jambon blanc

Salade piémontaise

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi

Betterave vinaigrette

Jambon de poulet

Salade du soleil

Gouda

Crème dessert chocolat

Mercredi

Pâté de campagne

Rôti de dinde + ketchup

Salade camarguaise

Tomme noire

Fruit de saison



Melon

Œufs durs + mayonnaise

Blé provençal

Brie

Flan caramel

Vendredi

Salade coleslaw

Rôti de porc + ketchup

Salade bretonne

Petit suisse sucré

Crumble

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades :

Salade piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivron, olives, herbes de Provence, vinaigrette

Salade bretonne : pdt, carottes, haricots verts, tomate, chou-fleur



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumine secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

