



Semaine 27  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Céleri râpé mayonnaise

Coquillettes bolognaise\*

-

Coulommiers

Fruit de saison



Taboulé

Croc fromage

Carottes à la crème

Fromage blanc à la vanille

Compote pomme-banane

## Mercredi

Concombre ciboulette

Sauté de dinde à l'indienne

Blé

Tartare

Flan chocolat

## Jeudi

Cervelas vinaigrette

Filet de poisson sauce tomate

Ratatouille

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

## Vendredi

Melon

Jambon blanc

Chips

Emmental

Tarte normande

\* 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. »



Les groupes d'aliments :



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.

