














# Restaurant scolaire



Du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave au maïs Haricots verts vinaigrette à l'échalote  Feuilleté au fromage	 Carottes râpées au citron Salade Windsor (célééri, volaille, champignons, mayonnaise)  Pâté de campagne	 Salade 3 dés  <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	 Velouté de potiron de légumes Terrine  Bouchée à la reine	 Œuf dur mayonnaise de terre sce bulgare ciboulette  Macédoine de légumes
 Aiguillettes de poulet à l'indienne  <small>(sauce curry)</small>	 de colin sauce armoricaine <small>(poisson, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
Macaronis	Riz pilaf Ratatouille	 Pommes vapeur	 Haricots verts	Torsades
Port Salut	Emmental Yaourt sucré	Camembert	Vache qui rit	Chanteneige
Yaourt sucré Yaourt aromatisé Compote  	Crème praliné Mirabelles au sirop Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	Petit suisse sucré Compote aux 2 fruits de saison   Fruit



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef



Produit BIO

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.