



# Restaurant scolaire



Du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons) Salade camarguaise (riz, surimi, concombre, maïs, carotte)</p>	 <p>Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental) Salade d'agrumes (salade, pamplemousse, mandarine, tomate) Feuilleté au fromage</p>	<p>Duo de crudités (carottes et céleri)</p>		 <p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs) Salade charcutière (pdt, museau, oignons) Betterave au chèvre</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Coquillettes bio bolognaise* </p>	 <p>Dos de colin sauce aneth</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p>	 <p>Omelette sauce tomate</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>-</p>	<p>Semoule</p>	 <p>JOYEUX NOËL</p>	<p>Coquillettes</p>
<p>Pont l'Evêque</p>	<p>Vache Picon</p>			<p>Emmental</p>
<p>Yaourt sucré blanc sucré Fromage Compote de pommes</p>	<p>Crème vanille pomme abricot Compote</p>	 <p>Yaourt aromatisé à la vanille</p>		<p>Yaourt sucré Mousse au chocolat flottante Ile</p>



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.