







# Restaurant scolaire St Thegonnec



Semaine 2 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées aux raisins Feuilleté au fromage	Baguette flammekueche © Pommes de terre rosa <small>(pdt, oignons, vinaigrette)</small> Salade Windsor	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	Pamplemousse Concombre sauce bulgare Pâté de lapin ©	 Betterave vinaigrette à l'orange Cœurs de palmier au thon Salade tricolore
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème	Sauté de porc © vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
 Pommes rissolées	Petits pois	Riz	Blé à la tomate	-
Chanteneige Yaourt sucré	Saint Môret	Tomme noire	Morbier	Saint Paulin Yaourt sucré
Crème caramel Mosaïque de fruits Fruit de saison	 Petit filou aux fruits Maestro chocolat Fruit de saison	Barre bretonne et crème anglaise	Flan vanille Semoule au lait	Yaourt aromatisé Compote de fruits + biscuit



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

© Contient du Porc



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.