



Restaurant scolaire St Thegonnec



Semaine 4 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI











JEUDI



Nouvel an chinois

VENDREDI

 Betterave vinaigrette Chou fleur mayonnaise Salade californienne 	Duo de crudités à l'alsacienne © légumes Chou Tarte aux légumes	Salade Napoli <small>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)</small>	 Velouté de légumes Terrine de légumes Pâté de canard ©	Nems Salade chinoise au surimi Carottes rapées ciboulettes
Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>	Sauté de dinde sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)</small>	Omelette	 Rôti de porc © au caramel
Pommes cocottes	 Riz pilaf	Semoule	Pommes rissolées	 Macaronis
Port salut Yaourt sucré	Brie Yaourt sucré	Saint Nectaire	Madame Loïk Yaourt sucré	Camembert
Yaourt nature sucré Crème brûlée	Crème chocolat Pêche au sirop Fruit de saison	Liégeois vanille	 Compote + biscuit	 Tarte noix de coco Nashi



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.