









# Restaurant scolaire ST THEGONNEC



Du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croisillon Dubarry	 Betteraves à la fêta	Friand au fromage	Macédoine de légumes et œuf dur	Salade verte aux lardons et croutons
Mignonettes d'agneau sauce orientale	Nugget's de blé dosette de ketchup	Jambon grill  sauce forestière <small>(oignon, champignon, fond, roux, crème)</small>	Filet de poisson sauce armoricaine	 Poulet basquaise
 Boulgour	 Carottes rissolées Pâtes	Petits pois extra fins	Purée de potiron	 Riz
Chanteneige		Port salut	Crème anglaise	Tomme noire
Yaourt sucré	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Moelleux nature	Compote et 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.