






Restaurant scolaire ST THEGONNEC



Du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au chèvre	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs, vinaigrette)</small>	Pâté de canard 	Salade de pommes de terre au thon 
Aiguillettes de poulet sauce paprika <small>(sauce : paprika, fond, oignons, roux)</small>	Tajine de légumes aux pois chiches <small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate)</small>	Steak haché sauce poivre douce <small>(fond, oignon, roux, poivre, crème)</small>	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(pomme, cidre, oignon, fond, roux)</small>
Blé	 Semoule	Lentilles	Pommes noisettes	Petits pois
Tartare ail & fines herbes	Emmental	Tomme blanche		Madame Loïk
Compote de poires et biscuit	Gélifié chocolat	Fromage blanc aux fruits	Cheese cake	Maestro chocolat




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.