



Restaurant scolaire ST THEGONNEC



Du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise	 Salade du pêcheur	Betteraves aux pommes	Museau vinaigrette ©	Salade printanière (Salade, tomate, maïs, dés de fromage)
Rôti de porc au jus © (jus de porc, carottes, oignons)	Cordon bleu	Filet de poisson sauce oseille (sauce : fumet, oseille, roux, crème)	Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)	Lasagnes bolognaise*
Frites	Petits pois extra fins	Pommes sautées	 Haricots verts	Salade verte
Gouda	Edam	Vache picon	Mimolette	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	 Yaourt sucré	Crème vanille	Tarte normande	 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.