

Semaine 20  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Carottes râpées au maïs**

**Nuggets de blé\*\* dosette de ketchup**

**Flageolets**

**St Nectaire**

**Compote aux deux fruits**

**Mardi**

**Tomate**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Pommes rissolées**

**Fruit de saison**

**Mercredi**

**Concombres à la crème**

**Moelleux de poulet au paprika**

**Pâtes**

**Emmental**

**Mousse au chocolat noir**

**Jeudi**

**Salade de lardons aux croûtons**

**Diots de Savoie sauce tomate**

**Légumes façon tajine**

**Fromage blanc**

**Biscuits**

**Vendredi**

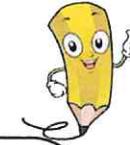
**Pommes de terre mimosas**

**Sauté de bœuf provençal**

**Haricots beurre**

**Yaourt aromatisé**

Membre de



\* Plats composés

\*\* Sans sauce



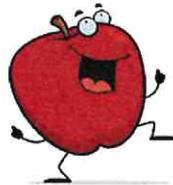
Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

## Nos salades

**Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette**



## La tomate

Découverte par Christophe Colomb en Amérique du Sud au 15ème siècle alors qu'il pensait avoir trouvé la route des Indes, la tomate était cultivée par les Incas et n'était alors pas plus grosse que notre tomate cerise.

La tomate arrive en Europe un siècle plus tard et s'implante en Espagne et en Italie. Ronde, rouge ou jaune, elle est baptisée « pomme d'or » ou « pomme d'amour ». Considérée comme un produit toxique, elle reste une simple plante ornementale pendant trois siècles. C'est au milieu du 18ème siècle que l'on découvre ses vertus. La tomate est alors sur toutes les tables du Sud de l'Europe.

Le saviez-vous? Cinq siècles après sa découverte, c'est le légume le plus consommé dans le monde après la pomme de terre.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

