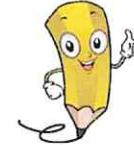


Restaurant scolaire

Menus du lundi 28 mai au vendredi 1 juin 2018



Membre de



Semaine 22

(5^é)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Radis beurre

Cordon bleu**

Petits pois extra fins

Vache qui rit

Riz au lait

Mardi

Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Pilons de poulet rôtis**

Carottes sautées

Brie

Fruit de saison

Jeudi

Salade niçoise

Filet de poisson sauce citronnée

Ratatouille provençale

Rondelé ail et fines herbes

Tarte tropézienne

Vendredi

Salade Napoli

Sauté de porc tex mex

Haricots verts extra fins maître d'Hotel

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce

Nouveauté



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

Nos salades

Salade niçoise: riz, carotte en dés, poivron, pommes de terre cube, haricots verts, tomate vinaigrette
Salade napolitane: tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



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.

