



Semaine 23  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Taboulé

Moelleux de poulet  
sauce Normande

Julienne de légumes

Camembert

Fruit de saison

## Mardi

Concombres alpins

Normandin de veau à la  
forestière

Gratin de choux fleurs

Chou chantilly

## Mercredi

Persillade de pommes de  
terre

Merguez douces\*\*

Poêlée villageoise

Maestro vanille



Tomate vinaigrette

Spaghettis

sauce aux lentilles\*

Gouda

Cocktail de fruits

## Vendredi

Betteraves et maïs

Bouchées  
de cabillaud sauce tatare

Riz d'or

Yaourt pulpé

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté

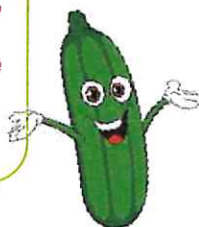


Nos approvisionnements sont issus majoritairement  
des régions Bretagne et Pays de la Loire

### Nos salades

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron,  
oignon, vinaigrette

Persillade de pommes de terre: pommes de terre  
cube, échalote, persil, vinaigrette



## Blagues

La maîtresse demande :

- Quel est le futur de "je bâille" ?
- Je dors.



La maîtresse demande de construire une phrase avec l'adjectif épithète.

Nicolas lève le doigt et dit :



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 sans préavis son offre de restauration.

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.

