

Semaine 12  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Céleri sauce fromage blanc

Emincé de volaille à l'estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Compote de pommes

## Mardi

Crêpe au fromage

Goulasch de bœuf (RAV)

Gratin de salsifis

Vache qui rit

Fruit de saison

## Mercredi



Potage campagnard

Boulettes de soja à l'indienne

Carottes vapeur

Petit moulé

Mousse au chocolat

## Vendredi

Haricots verts à l'emmental

Paëlla de la mer\*

Tomme blanche

Fruit de saison

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



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

« 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. »

### Nos salades et plats composés:

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, petits pois



Les groupes d'aliments :



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.

