



Menus du Lundi 21 Octobre au vendredi 1er Novembre 2019

Semaine 43 (5é.5j)

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

Lundi 21/10

Salade de betteraves 

Pâtes

à la carbonara

Edam

Fruit de saison


Mardi 22/10

Rillettes Sardines

Poulet basquaise

Trio de légumes

Fromage blanc


Compote 

Mer 23/10

Carottes râpées

Bœuf aux olives

Pommes persillées

Gouda 

Crème dessert

Jeudi 24/10

Feuilleté au fromage

Emincé de volaille sauce forestière

Petits pois

Yaourt 

Tarte poire amandine

Vendr 25/10

Concombres vinaigrette

Filet de poisson beurre fondu

Riz 

Camembert

Fruit de saison

Semaine 44 (5j.5é)


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

Lundi 28/10

Saucisson à l'ail

Sauté de dinde

Haricots verts


Petits suisses 

Ananas au sirop

Mardi 29/10

Céleri rémoulade

Saucisse de Toulouse

Lentilles à l'ancienne 

Emmental

Entremet

Merc 30/10

Pizza

Paupiette de veau sauce échalotte

Carottes vichy

Yaourt aromatisé

Fruit de saison 

Jeudi 31/10

Pomelos

Boulette de bœuf sauce tomates

Pommes rissolées

Brie 

Moelleux au chocolat

Vendr 01/11

FERIE



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.

