



Restaurant scolaire Martigne sur Mayenne



Semaine 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmiers	Carotte au cumin 	Salade Romaine <small>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	Salade composée <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte</small>	Pâté de campagne + cornichon
Filet de poisson sauce citron	Kabsa <small>Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices banarat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle</small>	Jambon grill sauce tomate	Filet de poisson ciboulette	Blanquette de dinde
Pâtes	Riz 	Gratin de chou-fleur	Frites	Carottes persillées
Saint Nectaire				
Crème à la vanille	Salade acapulco + fleur d'oranger	Fruit de saison	Pâtisserie maison	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »