


















Restaurant scolaire Martigne sur Mayenne



Semaine 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte	  Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	  Velouté de légumes	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Pâtes à la carbonara	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	 Blé à la tomate
-	-	 Yaourt sucré	Emmental	-
 Fruit de saison	Flan caramel	-	Gâteau basque	Purée de poire



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. »