



Restaurant scolaire



Semaine 51 du lundi 19 décembre au vendredi 23 décembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade Mexicaine </p> <p><small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte</small></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p>	<p>Chou blanc aux pommes </p>	<p>Taboulé </p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Cordon bleu</p>	<p>Sauté de poulet sauce Agenaise</p>	<p>Steak haché sauce forestière </p>	<p> Filet de poisson sauce beurre blanc </p>	<p> Porc au caramel </p>
<p> Purée de brocolis </p>	<p>Riz créole</p>	<p> Boulgour </p>	<p>Petits pois</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p><small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small></p>
<p>Fruit de saison</p>	<p> Mousse au chocolat</p>	<p>Compote</p>	<p> Edam</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Grillé aux pommes</p>				



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. »