










# Restaurant scolaire - MARTIGNE SUR MAYENNE



Semaine 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|---|--|---|
|   |  Betterave vinaigrette          |  Salade Marco Polo<br><small>(pâtes, surimi, poivron rouge, xérès, mayonnaise)</small> |  Carottes râpées vinaigrette à l'orange | Salade ruzinoise<br><small>(pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>                                  |
| Férié   |  Sauté de poulet sauce barbecue | Boulettes de bœuf sauce tomate  | Croc fromage   |  Dos de poisson sauce façon beurre blanc |
|  | Semoule  | Gratin de brocolis  | Pâtes  | Julienne de légumes<br><small>(chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)</small>  |
|   |  |   | Tomme blanche  |   |
|   | Crème chocolat   | Fruit de saison   | Cocktail de fruits au sirop  |  Fruit de saison                       |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.