



Martigné sur Mayenne



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  <small>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	 Betterave à la vinaigrette 	 Tomate vinaigrette 	Cervelas	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte</small>
 Sauté de porc aux oignons  <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Cheese burger	 Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Steak haché sauce forestière  <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Rôti de dinde à l'ancienne  <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
Pommes rissolées	Frites ketchup	 Blé à la tomate 	 Haricots verts 	Courgettes gratinées 
			Gouda	
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Liégeois vanille	Riz au lait	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. »