





















Restaurant scolaire MARTIGNE S / MAYENNE



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p> 	 <p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</p>	 <p>Velouté de légumes</p> <p>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
 <p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p>  <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	 <p>Pépinettes sauce pesto et mozzarella*</p>	 <p>Sauté de veau marengo</p> <p>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, beurre)</p>	 <p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Rôti de porc sauce tomate</p> <p>(sauce : Concentre tomate, oignons, ail, herbes, rom, roux ass)</p>
 <p>Petits pois</p>	-	 <p>Purée de potiron</p>  <p>Potiron, pommes de terre</p>	 <p>Riz pilaf</p> 	Frites
	Fromage blanc aromatisé		Coulommiers	
Fruit de saison		Yaourt aromatisé	 <p>Galette des rois</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.