



Restaurant scolaire MARTIGNE S / MAYENNE



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>	<p>Pâtes à la rouille</p> <p>(Nouilles bio, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>(Eufs, emmental, lait,</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>	<p>Blanc de poulet sauce normande</p> <p>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre.</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p> <p>Farfalles</p>	<p>Semoule</p>	<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flocons de pommes de terre,</p>	<p>-</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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.