















ALSH MARTIGNE SUR MAYENNE



Semaine 30 du lundi 25 juillet au vendredi 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cruditée	 Tomate mozzarella	 Taboulé aux légumes	Melon	 
 Jambon grill sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier *	PIQUE
 Frites	-	 Haricots verts	-	NIQUE
Fromage blanc sucré		Cantafrais		
	Purée de fruits	 Crème vanille	Fruit de saison	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp

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. »