























Restaurant scolaire de Martigné sur Mayenne



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade Auvergnate <small>Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte</small>	 Céleri rémoulade 	 Champignon à la parisienne 	 Salade Mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière	 Hachis томатé végétarien	 Omelette au fromage	 Fricassé de poulet sauce au curry 	 Poisson pané
Ratatouille et pdt	-	 Semoule à la tomate 	 Légumes à la mexicaine	 Haricots verts à l'ail 
	Camembert	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Crème au chocolat		 Ananas au sirop	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

« 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.