



# Collège Saint Thégonnec



Semaine 38 du 14 au 18 septembre 2020

M = MATERNELLE 170

P = PRIMAIRE 171

A = ADULTES 382

C = COLLEGE 383

LUNDI	M	P	A	C	MARDI	M	P	A	C	MERCREDI	M	P	A	C	JEUDI	M	P	A	C	VENDREDI	M	P	A	C			
Salade de pommes de terre au thon Quinoa printanier					Melon Friand au fromage													Salade grecque Carottes râpées au citron Pâté de lapin ©					Œuf dur mayonnaise Riz niçois Jambon à la russe ©				
Rôti de porc sauce moutarde ©					Riz bio cantonais végétarien*													Mignonnettes de bœuf sauce orientale					Aiguillettes de poulet à la crème				
Pommes persillées																		Haricots verts					Courgettes sautées et pommes de terre Semoule				
Brie																		Yaourt sucré					Yaourt sucré				
Petit suisse sucré Mosaïque de fruits Fruit de saison					Flan nappé caramel Tarte au chocolat													Fromage frais sucré Fruit de saison					Crème dessert vanille Purée de fruits				



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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.