









# Restaurant scolaire



Du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées au raisin Saucisson sec	Salade normande (pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)  Croisillon au fromage	Salade waldorf (céleri, raisins, noix, curry)	 Velouté de légumes Betteraves aux pommes Salade norvégienne (pâtes, saumon, aneth et citron)	Terrine de campagne cornichon Salade américaine (riz, gruyère, pamplemousse, maïs, laitue, petit pois) Macédoine de légumes
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	 Tartiflette végétarienne au reblochon * 	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Pommes wedges	 Blé	-	Pommes vapeur
Croc'lait	Tomme noire	Saint paulin	Mimolette	Camembert
Maestro chocolat Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés Pêche au sirop	Moelleux au chocolat	Flan caramel Compote pomme banane Fruit de saison	 Yaourt aromatisé Mousse au chocolat Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef



Produit BIO

\* 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.