











# Restaurant scolaire



Du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé P. de terre mimosa  Champignons à la grecque	 Céleri râpé au curry Demi pamplemousse  Rillettes	Riz provençal  <small>(riz, tomate, maïs, carotte, petits pois, persil)</small>	 REPAS DU SUD  Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small> Chou blanc mayonnaise Bouchées fruits de mer	 Macédoine de légumes Chou-fleur sse aurore  Salade bulgare <small>(concombre, carottes, sauce bulgare)</small>
Echine de porc sauce charcutière  <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce dugléré  <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	 Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Pâtes papillon	Pommes saveur maitre d'hôtel	Semoule	Ratatouille  Riz	Frites
St Morêt Yaourt sucré	Edam		Brebis crème Yaourt sucré	Coulommiers Yaourt sucré
Yaourt pulpé pommes mirabelle Fruit de saison Compote	Tarte au chocolat	Petits suisses aux fruits	 Tarte tropézienne	Crème au chocolat au sirop Ananas 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.