



Restaurant scolaire St Thegonnec



Semaine 1 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé Blé à la provençale <small>(blé, poivrons, olives, herbes de provence)</small> betterave vinaigrette</p>	 <p>Céleri rapé au curry Champignons à la crème Croisillon Dubarry</p>	<p>Paté de campagne ©</p>	 <p>Salade montagnarde © <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small> Cocktail de crevettes Macédoine de légumes</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette Salade du soleil</p>
<p>Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small></p>	<p>Boulettes riz lentilles sauce ketchup</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small></p>	<p>Tartiflette © * <small>(p. de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small></p>	<p>Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small></p>
 <p>Haricots verts</p>	 <p>Pâtes</p>	 <p>Boulgour</p>	-	<p>Frites</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>	<p>Gouda</p>	 <p>Cantal Yaourt sucré</p>	<p>Camembert Yaourt sucré</p>
<p>Yaourt sucré Compote + biscuit</p>	<p>Liégeois vanille Mirabelle au sirop Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Biscuits de Savoie</p>	<p>Fromage frais sucré Mousse au chocolat</p>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

© Contient du Porc



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.