

Semaine 27  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Duo de crudités  
(carottes BIO)

Pommes de terre BIO  
mimosas

Plat principal

Aiguillettes de poulet  
au romarin

Saucisse knack\*\*

Légume  
Féculent

Coquillettes

Ratatouille

Produit  
laitier

Président calcium

Dessert

Purée pommes fraises

Betteraves

Filet de colin sauce à  
l'oseille

Pommes vapeur

Fruit de saison

Melon

Rôti filet de dinde \*\*

Chips

Brownie

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Nos salades :**

**Duo de crudités :** carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette.

**Pommes de terre mimosas :** pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette.

**Salade bulgare :** concombre cube, carotte cube, sauce bulgare.

**OCÉANE DE RESTAURATION  
VOUS SOUHAITE DE  
BONNES VACANCES !**



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Matières  
grasses  
cachées

Céréales,  
légumes  
secs

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés

Oupssss !!!  
J'espère n'avoir  
rien oublié

