



Semaine 17 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 23 avril 2018	MARDI 24 avril 2018	MERCREDI 25 avril 2018	JEUDI 26 avril 2018	VENDREDI 27 avril 2018
Tomates vinaigrette	Pommes de terre en vinaigrette			
Chipolatas	Poulet à la milanaise			
Semoule au beurre	Petits pois			
St Nectaire	Petits suisses aromatisés			
Fruit de saison				



Bonnes vacances !



Semaine 18 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Nos salades

Céleri à l'indienne : céleri, fromage blanc, curry, raisins secs
Concombres alpins : Concombre, fromage blanc, citron

Nos sauces

Sauce à la milanaise : concassé de tomates, oignons, champignons
Sauce à la provençale : tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, assaisonnement
Fondue de poireaux : échalote, poireaux, fumet de poisson, crème fraîche, roux

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Bon
appétit !



Semaine (5é.5j)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Légume Féculent					
Produit laitier					
Dessert					



Semaine 1 (5é.5j)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Légume Féculent					
Produit laitier					
Dessert					

Nos salades

Salade chevrette : pommes de terre, chèvre, ciboulette, vinaigrette
Coquillettes monégasques: coquillettes, thon, tomates, mayonnaise
Salade grecque: tomate, concombre, fêta, échalote, vinaigrette
Riz carnaval : Riz, maïs, carottes, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au curry : curry, fond, oignons, roux, assaisonnement, crème
Crème poivrons rouge: fumet, poivrons, crème, assaisonnement, roux

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 2 (5é.5j)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

--	--	--	--	--

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Matières
grasses
cachées

Semaine 3 (5é.5j)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

--	--	--	--	--

Nos salades

Salade Napoli: pâtes, tomates, maïs

Nos sauces

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

