



Membre de

Semaine 41 (5é.)



Lundi

Saucisson à l'ail
Concombres

Raviolis

bolognaises*

Edam
Fromage frais aux fruits

Purée de pommes
bananes

Mardi

Carottes râpées vinaigrette

Filet de poulet à la
crème d'estragon



Gratin
de brocolis

Éclair au chocolat

Mercredi



Jeudi

Radis beurre Salami

Grignotines de porc
façon Tajine



Purée

Gouda Entremets
vanille

Ananas au sirop

Vendredi



Betteraves
Concombres

Dos de colin
sauce rouille



Poêlée
de légumes

Semoule au lait

Fruit



Cuisiné par le chef



Nouveauté



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

Nos salades et plats composés (*)



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.



STOP
au gaspillage
alimentaire

CHACUN FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE
RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES,
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr



OUI JE SAIS, JE N'AI PAS
UN PHYSIQUE FACILE



STOP
au gaspillage
alimentaire

CHACUN FOYER JETTE 20 À 30 KG DE
NOURRITURE PAR AN, CE GASTAGE
REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE
DE 4 PERSONNES ENVOIR 50% SONT DES
FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN
RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS
SONT BIEN TÔT CONSOMMABLES!
www.alimentation.gouv.fr



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.

