



Membre de

Semaine 36 (5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Carottes râpées

Lasagnes bolognaise*

Salade verte

Purée pomme fraises

Mardi

Taboulé

Sauté de dinde sauce barbecue

Haricots verts très fins

Yaourt sucré

Mercredi

Tomate à croquer

Jambon blanc**

Piémontaise

Ananas au sirop

Jeudi

Melon

Emincé de bœuf

Poêlée de légumes

Brownie

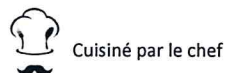
Vendredi

Saucisson sec

Colin doré aux 3 céréales**

Ratatouille/semoule

Fruit



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

Nos salades et plats composés (*)

Salade complète: riz, tomate, oeuuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Brownie

- 200g de sucre
- 4 oeufs
- 100g de farine
- 200g de beurre
- 200g de chocolat noir à pâtisserie
- 130g de noix



- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.
- Pendant ce temps, mélanger le sucre et les oeufs. Puis mélanger les deux.
- Ajouter la farine, mélanger. Les noix et mélanger.
- Mettre dans un plat allant au four et cuire pendant 20 min à 200°C.

Bon appétit !



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.

