



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.



Restaurant scolaire MOULINS

Menus du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2017

Membre de



Semaine 41 (5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Salami	Radis beurre	Betteraves
Plat principal	Raviolis bolognaises*	Filet de poulet à la crème d'estragon	Normandin de veau**	Sauté de porc façon Tajine	Dos de colin sauce rouille
Légume Féculent	Salade verte	Gratin de brocolis	Petits pois	Purée	Poêlée de légumes
Produit laitier	Compote	Éclair au chocolat	Fruit	Ananas au sirop	Semoule au lait



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 :

-
-
-
-
-
-

J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.



STOP au gaspillage alimentaire

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



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

STOP au gaspillage alimentaire



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

