



























Monnières

Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <u>Riz bio au thon</u> 	 Céleri rémoulade 		 Concombre sauce bulgare  	 <u>Salade de pommes de terre</u>	
 Sauté de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	 Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien*  <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small>	 Filet de poisson sauce oseille	
Petits pois extra fins	 Pâtes			 Carottes persillées	
 <u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Edam</u>			 <u>Brie</u>	 <u>Gouda</u>
 Pomme	 <u>Compote</u>			 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>	 Orange



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »

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