



Monnières



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

REPAS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo sans surimi <small>(pâtes bio, poivron, xérès)</small>	Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	<u>Betterave vinaigrette</u>
Sauté de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Brocolis	Pommes de terre saveur maitre d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	Carottes au cumin
<u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>	Edam	<u>Gouda</u>	<u>Emmental</u>	Camembert
Pomme	Compote	Clémentine	Tarte tropézienne	<u>Entremets</u>



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.