



MONNIERES - 7262-63-65-66

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	 Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	 Terrine forestière + cornichons 	 Perles acidulées Pâtes perles, fromage blanc, citron, persil	 Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte
 Cassoulet saucisse de Toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty 	Aiguillette de poulet sauce au marron 	Galette jambon fromages
-	 Purée de légumes	 Purée de patate douce 	Pommes pin 	 Salade verte
Brie	 Fromage blanc vrac	Clémentine	Emmental (prédécou) 	 Gouda (prédécoupé)
 Purée de pommes vrac	Fruit de saison	 Carré au chocolat 	 Pâtisserie fraîche 	 Purée de pomme pêche vrac



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »