



Semaine 15 (5é.5j)

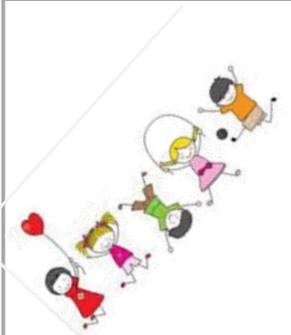
- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 9 avril 2018	MARDI 10 avril 2018	MERCREDI 11 avril 2018	JEUDI 12 avril 2018	VENDREDI 13 avril 2018
Betteraves	Crêpe au jambon		Carottes râpées	Macédoine au thon
Pâtes bolognaise 	Poulet à l'orientale		Filet de poisson à la crème de poivrons	Chipolatas
Salade verte	Petits pois		Riz	Pommes rissolées
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Yaourt aromatisé</u> Fruit	Compote Fruit		<u>Flan nappé caramel</u> Fruit	<u>Fruits au sirop</u> Fruit



Semaine 16 (5é.5j)

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

LUNDI 16 avril 2018	MARDI 17 avril 2018	MERCREDI 18 avril 2018	JEUDI 19 avril 2018	VENDREDI 20 avril 2018
Radis beurre	Salade chevrette		Concombres vinaigrette	Salade coleslaw
Jambon grillé	Sauté de volaille au paprika		Mignonettes de bœuf sauce tomate	Brandade de poisson
Mogettes	Poêlée de légumes		Duo chou-fleur et brocolis	Salade
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Flan vanille</u> Fruit	Fruit Crème au chocolat		<u>Gâteau</u> Fruit	<u>Compote</u>  Fruit

**Nos salades**

Salade chevrette : pommes de terre, chèvre, ciboulette, vinaigrette

**Nos sauces**

**Pour votre information**

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.





semaine 17	LUNDI 23 avril 2018	MARDI 24 avril 2018	MERCREDI 25 avril 2018	JEUDI 26 avril 2018	VENDREDI 27 avril 2018
<b>Entrée</b>	<i>Œuf mimosa</i>	Salade carnaval			
<b>Plat principal</b>	<i>Lasagnes aux légumes</i>	Rôti de porc aux olives			
<b>Légume Féculent</b>	Salade 	Haricots verts			
<b>Produit laitier</b>	<i>Fromage ou laitage</i>	Fromage ou laitage			
<b>Dessert</b>	<i>Fromage blanc Fruit</i>	<i>Tarte aux pommes</i> Fruit			



*Lundi, un repas différent t'est proposé.*

*Il ne contient pas de viande et pourtant il est équilibré . Tu verras c'est délicieux!*

*Et c'est bien pour la préservation de la planète !*

semaine 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>					
<b>Plat principal</b>	<i>Bonnes</i>	<i>vacances</i>	<i>de</i>	<i>printemps</i>	<i>!</i>
<b>Légume Féculent</b>					
<b>Produit laitier</b>					
<b>Dessert</b>					



**Nos salades**

Salade carnaval : blé aux dés de petits légumes (carottes, tomates, maïs, ciboulette)

**Nos sauces**

Sauce au curry : curry, fond, oignons, roux, assaisonnement, crème  
Crème poivrons rouge : fumet, poivrons, crème, assaisonnement, roux

**Pour votre information**

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 - SAINT FULGENT

Menus du Lundi 14 Mai au vendredi 25 Mai 2018

Bon  
appétit !



semaine 13

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

LUNDI 14 mai 2018	MARDI 15 mai 2018	MERCREDI 16 mai 2018	JEUDI 17 mai 2018	VENDREDI 18 mai 2018

semaine 14

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

LUNDI 21 mai 2018	MARDI 22 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	JEUDI 24 mai 2018	VENDREDI 25 mai 2018



Nos salades

Nos sauces

Pour votre information

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.

