


(Les plats soulignés correspondent à ceux servis aux enfants de maternelle)

Semaine 04	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<u>Céleri à l'indienne</u>	<u>Potage</u> 		<u>Terrine de Campagne</u>	<u>Salade Newton</u> 
<b>Plat principal</b>	Rilette de maquereaux	Salade de riz niçois		Salade de chou fleur	Salade de PdT au chèvre
<b>Légume Féculent</b>	<u>Hachis parmentier</u>	<u>Sauté de volaille</u>		Filet de poisson sauce hollandaise	<u>Rôti de porc</u>
<b>Produit laitier</b>	Cuisse de canette	Bœuf aux olives		<u>Pépité de hoki meunière</u>	Sauté de veau
<b>Dessert</b>	Petits pois / carottes	Gratin de brocolis		Blé 	<u>Ratatouille</u>
	Salade verte 	<u>Pommes persillées</u>		<u>Poêlée de légumes</u>	Pâtes 
	<u>Yaourt</u> 	<u>Edam</u> 		<u>St Nectaire</u>	<u>Petit suisse nature</u>
	<u>Pain perdu</u>	Riz au lait		<u>Tarte poire amandine</u>	<u>Salade de fruit frais</u>
	Fruit frais	<u>Fruit frais</u>		Fruit frais 	Fruit frais



## Sauce hollandaise

Pour 4 personnes :  
200 g de beurre  
3 jaunes d'œufs  
1/2 citron



Presser le jus de citron, réserver. Couper le beurre en dés.

Battre les jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe d'eau froide. Placer dans un bain marie chaud et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et légère.

Ajouter le beurre en morceaux en plusieurs fois en fouettant bien à chaque fois

Saler, poivrer et incorporer le jus de citron avant de servir.

### Nos salades :

Salade de riz niçois: Riz, thon, maïs, poivrons, tomate, petits pois

Salade Newton: Carottes râpées, pommes râpées, vinaigrette

### Pour votre information

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

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.  
Notre viande de porc est certifiée VPF. Les volailles sont labélisées

