

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

Semaine 46	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Salade Marco Polo</u> AB Carottes râpées	<u>Potage de légumes</u>		AB 'Céleri rémoulade	<u>Demi-pamplemousse</u>
Plat principal	<u>Aiguillette de poulet à la crème</u> Rôti de porc	Tartine à la sardine <u>Bœuf braisé</u> Sauté de canard au poivre		<u>Saucisson à l'ail</u> <u>Poulet basquaise</u> Rougail de saucisse	Salade Napoli <u>Brandade parmentière</u> Filet de poisson dieppoise
Légume Féculent	<u>Poêlée villageoise</u> AB Lentilles	Courgettes à la provençale <u>Pommes vapeur</u>		<u>Poêlée forestière</u> AB Riz	AB Salade Chou romanesco
Produit laitier	<u>St Nectaire</u>	AB <u>Fromage blanc</u>		<u>Gouda</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Dessert	Semoule au lait <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert</u> AB Fruit frais		<u>Tarte aux pommes</u> Fruit frais	<u>Compote</u> AB Fruit frais



Tarte aux pommes

Ingrédients :

1 pâte sablée, 3 à 4 pommes golden, 3œufs, 3 c à soupe de sucre, 20cl de crème liquide, 1 pincée de cannelle, 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C.

Déroulez, étalez la pâte dans un moule à tarte et la piquée.

Pelez, videz et coupez les pommes en fines tranches et posez-les sur la pâte en rosace.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, puis ajoutez la crème et la cannelle. Versez le mélange sur la pâte.

Nos salades

Salade Marco Polo: nouilles plates, surimi, tomates, poivrons vert, estragon, crème fraîche, mayonnaise

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.

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

