

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

Semaine 05	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Friand au fromage	<u>Salade de lentilles</u> 		<u>Potage</u>	<u>Toast Chevette</u>	Fruits et légumes
Plat principal	<u>Salade Coleslaw</u> 	Concombre alpin		Salade de Riz	Salade d'agrumes	Viandes, poissons œufs
Légume Féculent	<u>Brandade de poisson</u>	<u>Saucisse</u>		Bœuf braisé	Poulet aux champignons	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Filet de poisson sauce bonne femme	Filet de dinde		<u>Jambon grillé</u>	<u>Boulettes à la provençale</u>	Produits laitiers
Dessert	Riz aux petits légumes 	<u>aux choux</u>		<u>Frites</u>	<u>Julienne de légumes</u>	Produits sucrés
	<u>Salade verte</u>	Pommes vapeur 		Poêlée forestière	Semoule 	Matières grasses cachées
	<u>St Paulin</u>	<u>Fromage blanc vanille</u>		<u>Carré frais</u> 	<u>Yaourt</u> 	
	<u>Cocktail de fruit</u>	Crème brûlée		<u>Compote et biscuit</u>	<u>Chou à la crème</u>	
	Fruit frais	<u>Fruit frais</u>		Fruit frais 	Fruit frais	

## Crème brûlée

3 jaunes d'œufs  
20cl de crème liquide  
12,5 cl de lait  
100g de sucre  
Sucre roux (pour dorer)



Faire bouillir le lait, ajouter la crème et le sucre hors du feu.  
Ajouter les jaunes d'œufs, mettre à chauffer tout doucement (surtout ne pas bouillir).  
Verser dans des petits plats individuels.  
Mettre au four au bain marie et laisser cuire doucement à 180°C environ 50 minutes.  
Laisser refroidir puis mettre sur le dessus du sucre roux et le brûler avec un chalumeau de cuisine.

### 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.

