

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

Semaine 39	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	<u>Melon jaune</u>	Salade exotique		<u>Tomates / Mozzarella</u>	<u>Salade piémontaise</u>	Fruits et légumes
Plat principal	Salade composée	<u>Pâté de campagne</u>		Salade de betteraves	Demi-pamplemousse	Viandes, poissons œufs
Légume Féculent	<u>Chipolatas</u>	<u>Poulet tandoori</u>		<u>Hachis parmentier</u> 	Quiche aux poireaux 	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Sauté de veau marengo	Goulash de bœuf		Sauté d'agneau	<u>Tartiflette végétarienne</u>	
Dessert	<u>Pommes sautées</u>	<u>Haricots beurre</u>		<u>Salade verte</u>	Salade	Produits laitiers
	Ratatouille 	Riz 		Salsifis	<u>Trio de légumes</u> 	Produits sucrés
	<u>Yaourt nature</u>	<u>Gouda</u> 		<u>Camembert</u>	<u>Emmental</u> 	Matières grasses cachées
	Glace	<u>Compote</u>		<u>Gaufre au chocolat</u>	<u>Ananas au sirop</u>	
	<u>Fruit frais</u> 	Fruit frais		Fruit frais 	Fruit frais	

Gaufres (4 personnes)

Ingrédients :

250g de farine

1 sachet de levure chimique

40 g de sucre

2 oeufs

50cl de lait

Préparation :

- Mélanger farine, levure et sucre
- Ajouter les oeufs battus et mélanger bien.
- Ajouter un peu de lait, en remuant avec un fouet, pour éviter les grumeaux
- Incorporer le beurre fondu et une pincée de sel. Puis mélanger.
- Laisser reposer la pâte à gaufres 1H au réfrigérateur avant de la cuire
- Confectionnez les gaufres dans le gaufrier chauffé, en les cuisant 3 à 5 minutes.



Nos salades :

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.

