

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

Semaine 40	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
<b>Entrée</b>	Caviar d'aubergines	Carottes râpées		<u>Duo de saucisson</u>	Salade niçoise	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	<u>Salade Paysanne</u>	<u>Concombres au fromage blanc</u> 		Tomates échalote	<u>Céleri rémoulade</u>	Viandes, poissons œufs
<b>Légume Féculent</b>	Emincé de bœuf	<u>Chili sin carne</u>		<u>Carbonade de bœuf</u>	<u>Brandade de poisson</u>	Céréales, légumes secs
<b>Produit laitier</b>	<u>Sauté de dinde</u>	Quiche aux poireaux		Coq au cidre	Poisson fumé	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Pâtes 	Riz 		<u>Pommes vapeurs</u>	Chou braisé 	Produits sucrés
	<u>Petits pois / carottes</u>	Salade verte		Carottes braisées 	=	Matières grasses cachées
	<u>Tomme noire</u>	<u>St Nectaire</u>		<u>Vache qui rit</u>	<u>Petits suisses</u>	
	<u>Riz au lait</u>	Crème au caramel		<u>Far Breton</u>	<u>Compote</u> 	
	Fruit frais 	<u>Fruit frais</u>		Fruit frais 	Fruit frais	

**\*Caviar d'aubergines  
(4 personnes)**

**Ingrédients :**

- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1/2 jus de citron
- 20g d'huile d'olive

- 1- Préchauffer le four à 210°C. Cuire les aubergines 20 minutes au four
- 2- Une fois les aubergines cuites, enlever la peau et écraser la chair à la fourchette ou au mixeur
- 3- Hacher finement les gousses d'ail, puis les ajouter aux aubergines avec l'huile d'olive.
- 4- Incorporer ensuite le sel, poivre et le demi jus de citron.
- 5- Laisser reposer 1H à 1H30 avant de déguster avec du pain ou pain de mie toaster.



**Nos salades**

Salade Paysanne: PdT, salade verte, lardons fumés, oeufs durs

**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

