

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

Semaine 41	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Entrée	<u>Salade d'endives</u>	<u>Pâté de campagne</u>		Batonnet de carottes crème ciboulette	<u>Taboulé</u>	Fruits et légumes
	Toast au chèvre	Radis beurre		<u>Salade piémontaise</u>	Concombres vinaigrette	Viandes, poissons œufs
Plat principal	<u>Quiche au fromage</u>	<u>Rôti de dinde sauce curry</u>		<u>Colombo de porc</u>	Filet de poisson sauce chorizo	Céréales, légumes secs
	Omelette au fromage	Blanquette de veau		Bœuf carottes	<u>Filet de poisson meunière</u>	Produits laitiers
Légume Féculent	<u>Semoule</u>	Boullgour		<u>Carottes braisées</u>	Pommes persillées	Produits sucrés
	Salade verte	<u>Poêlée de légumes</u>		Pâtes	<u>Brocolis</u>	Matières grasses cachées
Produit laitier	<u>Brie</u>	<u>Yaourt nature</u>		<u>Saint Paulin</u>	<u>Fromage blanc</u>	
	<u>Pomme au four</u>	<u>Tarte noix de coco</u>		Crème vanille	<u>Pêche au sirop</u>	
Dessert	Fruit frais	Fruit frais		<u>Fruit frais</u>	Fruit frais	

Taboulé de légumes (4personnes)

- 1 tasse de semoule
- 4 oignons jaune
- 1 boîte de tomate concassée
- 1 poivron jaune
- 1/2 concombre
- 2 jus de citron
- 3 à 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Persil
- Menthe
- Sel, poivre

- 1- Faire cuire la semoule. Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, sel et poivre, puis ajouter la préparation à la semoule une fois cuite.
- 2- Peler et épépiner le poivron et le concombre puis les couper en petits dés ainsi que les tomates concassées.
- 3- Emincer finement les oignons puis verser le tout à la préparation et mélanger.
- 4- Ajouter la menthe et le persil finement haché.



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

