



COMMUNE DES MOUTIERS EN RETZ

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine servie est d'origine française (conformément au décret du 17/12/02)

FÉVRIER 2024

Semaine 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

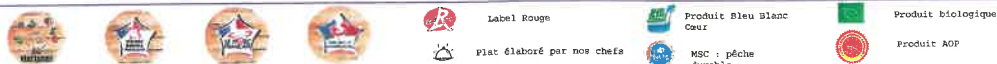
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomates, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Carottes râpées à la vinaigre	Potage Dubarry <small>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouillie garni</small>	Cervelas
Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ess, persil crème</small>	Tarte au fromage *	Haché de boeuf	Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ess, crème</small>	Blanquette de poisson
Frites four	Salade verte* Plat complet	riz à la bolognaise	Coquillettes	Purée d'haricots verts
Vache Picon	Yaourt sucré	Mimolette	Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Purée de fruits	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Crêpe au chocolat

Semaine 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre rosa	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	Salade romaine <small>Pêtas, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtls</small>	Samoussa aux légumes	Macédoine mayonnaise
Curry de pois chiches* <small>Pois chiches, curry, gingembre, coriandre, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco</small>	Paupiettes de veau au jus	Rôti de dinde sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomates, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ess</small>	Porc au caramel	Filet de colin sauce à la crème <small>Crème, fumet de poisson, roux, ess</small>
Riz* Plat complet	Flageolets	Petit pois	Poêlée de légumes asiatique <small>Carottes, chou-fleur, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousses de soja, bambou</small>	Fondue de poireaux + pommes vapeur
Yaourt sucré	Brie	Gouda	Petit suisse sucré	Madame Loïk
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison

Semaine 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtls</small>	Mortadelle	Céleri rémoulade	Potage aux carottes <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouillie garni</small>	Croissillon Dubarry
Poulet mafé <small>Oignon, carotte, sauce maigre, concentré de tomates, beurre de cacahuète</small>	Lasagne bolognaise*	Jambon grill sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de vealito, roux)</small>	Hachis végétarien à la patate douce* <small>Pommes de terre, patates douces, lentilles vertes, sauce tomate</small>	Filet de poisson meunière + sauce tartare
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	Mardi des GRAS Plat complet	Semoule	Plat complet	Poêlée Bretonne <small>Chou-fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes</small>
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Emmental	Cantafrais
Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat



Pour des raisons d'approvisionnement, OCÉANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension.