















Restaurant scolaire de MOULINS



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 	 Betterave aux pommes	 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>	 Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Coquillettes bio bolognaise* 	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	S-V	 Semoule	S-V	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré		
	Beignet aux pommes		Fruit de saison	Maestro chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.