






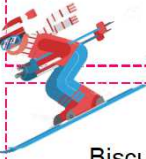




# Restaurant scolaire de MOULINS



Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>	Concombre à la crème	 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	 Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup	Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pâtes	 Boulgour	s-v	Ratatouille et riz <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
		Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison	Liégeois vanille		Biscuits de Savoie	Mousse au 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.