



# Restaurant scolaire de MOULINS

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021

**LUNDI**






**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

 <p>Persillade de pommes de terre</p> <p>(pdt, échalote, persil, vgte)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</p>	 <p>Betteraves vinaigrette</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p> <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	 <p>Sauté de porc au jus</p> <p>(sauce : jus, carottes, oignons)</p>	<p>Paupiette de veau sauce marengo</p> <p>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</p>	<p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>
<p>Petits pois</p>	 <p>Lentilles</p>	 <p>Riz pilaf</p>	<p>Purée de potimarron</p>	<p>S-V</p>
<p>Yaourt sucré</p>				
	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p>Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>



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.