



Semaine 6  
(5€)

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Duo de crudités</b>	<b>Salade bohème</b>	<b>Salade de lardons aux croûtons</b>
<b>Paupiette de veau marengo</b>	<b>Filet de poisson meunière **</b>	<b>Goulasch de bœuf</b>	<b>Cassoulet*</b>	<b>Aiguillettes de poulet au piment d'espelette</b>
<b>Coquillettes</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Pommes persillées</b>	<b>Camembert</b>	<b>Purée de brocolis</b>
<b>Petit moulé</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt pulpé</b>	<b>Compote pomme fraises</b>	<b>Chocolat liégeois</b>

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

**Nos salades et plats composés (\*)**

**Macédoine de légumes** : haricots verts, flageolets, petits pois, carottes, navet, vinaigrette

**Taboulé** : semoule de blé, tomate, poivron, citron, assaisonnement

**Salade bohème** : chou blanc, rôti de dinde, courgette, raisins secs, ciboulette, tomate, vinaigrette

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vianes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Produits secs
- Céréales, légumes secs
- Produits sucrés



## L'INFO PLUS !

A la cantine, on mange des produits laitiers. Ce sont les yaourts, les petits suisses, les fromages blancs et les fromages. Miam !!! Le lait et les produits laitiers contiennent du calcium que notre corps ne fabrique pas.

Le calcium est bon pour avoir les dents et les os solides.

Quel est l'origine du mot "yaourt"? Le vrai nom yogurt est né sous l'empire mongol. On dit qu'un soldat de Gengis Khan, empereur de Mongolie au 13ème siècle, peu aimé des villageois aurait reçu d'eux une gourde remplie de lait pensant le faire mourir de soif lorsqu'il serait dans le désert. Mais le lait chauffé par le soleil se transforme et devient un aliment épais, blanc et délicieux. Le mot yaourt apparaît en France en 1432 et serait passé dans notre langue par le turc "yogurtmark" qui signifie "épaissir".



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 7  
(5€)

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

<b>Pâté de campagne</b>	<b>Demi pamplemousse</b>	<b>Salade du pêcheur</b>	<b>Potage campagnard</b>	<b>Betteraves</b>
<b>Sauté de volaille</b>	<b>Haché de veau au jus</b>	<b>Rôti de porc sauce forestière</b>	<b>Lasagnes bolognaise*</b>	<b>Bouchées de cabillaud **</b>
<b>Haricots verts et pommes risolées</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Purée de crécy</b>
<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Gâteau de Savoie</b>

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

**Nos salades et plats composés (\*)**

**Salade du pêcheur** : pomme de terre, thon, assaisonnement

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vianes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Produits secs
- Céréales, légumes secs
- Produits sucrés

### La date du Nouvel An Chinois 2018

La date du Nouvel An Chinois change chaque année car elle est basée sur le calendrier luni-solaire. Celui-ci correspond à la première nouvelle lune de l'année. C'est dans la ville chinoise de Nankin qu'est déterminée cette date. Pour 2018, la date du nouvel an est fixée au vendredi 16 février. L'année du coq prendra alors fin et laissera place à l'année du chien.



Nouvel an chinois 2018 : le 16 février



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.