

(Les plats soulignés correspondent à ceux servis aux enfants de maternelle)

Semaine 42	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Entrée	<u>Betteraves persillées</u>	<u>Buffet de crudités</u>		<u>Velouté de légumes</u>	<u>Salade de pâtes, tomates et basilic</u>	Fruits et légumes
	Toast à la sardine			Salade de tomates	Salade aux petits lardons	Viandes, poissons œufs
Plat principal	<u>Rougail de saucisses</u>	<u>Hachis parmentier</u>		Quiche au jambon et champignons	<u>Poisson meunière sauce tartare</u>	Céréales, légumes secs
	Curry de volaille	Sauté de porc au chorizo		<u>Blanquette de volaille</u>	Filet de poisson à l'aneth	
Légume Féculent	<u>Semoule</u>	<u>Salade</u>		<u>Carottes et navets glacés</u>	<u>Mêlée de légumes verts</u>	Produits laitiers
	Légumes basquaise	Purée de pommes de terre		Lentilles	Riz d'or	Produits sucrés
Produit laitier	<u>Yaourt</u>	<u>Mimolette</u>		<u>Fromage blanc</u>	<u>Fromage fines herbes</u>	
	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Panna cotta</u>		<u>Tarte au citron</u>	Gâteau de semoule	
Dessert	Fruit frais	Fruit frais		Fruit frais	<u>Fruit frais</u>	Matières grasses cachées

La sauce tartare:

Ingrédients :

2 jaunes d'oeufs cuits durs, 4 cornichons
1 échalote, 2 feuilles d'estragon
1 c. à soupe de persil, 2 branches de cerfeuil
3 c. à soupe de câpres
1 jaune d'oeuf,
1 c. à café de vinaigre, 1 c. à café de moutarde

Battre le jaune d'oeuf à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer ensuite l'huile en veillant à la verser en filet très fin, presque goutte à goutte, sans cesser de battre.

Incorporer ensuite la moutarde, le sel et le poivre, puis à la fin le vinaigre, le persil, le cerfeuil et l'estragon finement ciselés, les câpres hachés, l'échalote finement émincée, les oeufs durs émiettés. Mélanger.

Réserver la sauce au réfrigérateur pour la rafraîchir, la sortir au dernier moment.

Nos salades

Salade chevrette : pommes de terre, chèvre, échalote

Pour votre information

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

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.
Notre viande de porc est certifiée VPF. Les volailles sont labélisées