

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

Semaine 47	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Concombre	<u>Salade de gésiers</u>		Œufs durs mayonnaise	<u>Salade terroir</u>
Plat principal	<u>Tartine gourmande</u>	Pommes de terre au thon		<u>Velouté de potiron</u>	Salade coleslaw
Légume Féculent	Bœuf aux oignons	Emincé de porc		<u>Tartiflette - Salade</u>	<u>Filet de poisson à la crème de poireaux</u>
Produit laitier	<u>Saucisse de toulouse</u>	<u>Raviolis frais sce tomate</u>		Lapin à la moutarde	Filet de truite aux amandes
Dessert	<u>Pommes sautées</u>	 Chou fleur		-	<u>Carottes rissolées</u>
	salsifis	<u>Salade</u>		Petit pois à la française	 Semoule
	 Yaourt nature	<u>Saint Paulin</u>		 Emmental	 Fromage blanc
	<u>Salade de fruits</u>	<u>Crème caramel</u>		Riz au lait	<u>Pana cotta aux coulis de fruits rouges</u>
	Fruit frais	 Fruit frais		 Fruit frais	Fruit frais



Pana cotta aux fruits rouges (4 personnes)

- 50cl de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- **Coulis:** 250g de fruits rouges / 50g de sucre/jus d'un demi citron



- Dans une casserole, chauffez la crème et le sucre. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et l'ajoutez à la crème
 - En parallèle, mettre la gélatine dans de l'eau pour la ramolir, l'essorer puis l'incorporer au mélange de crème très chaud. Mélanger pour dissoudre la gélatine.
 - Versez le mélange en verrine et les mettre au frais (environ 4H)
 - Préparez le coulis: Mélanger les fruits, le sucre et le jus de citron puis mixer le tout. réserver au frais puis verser le coulis au moment de servir

Nos salades :

Salade terroir: PdT, chou fleur, carottes cubes cuites, saucisson lanières, vinaigrette.

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

