

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

| Semaine 48             | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |                          |
|------------------------|---|--|----------|---|---|--------------------------|
| <b>Entrée</b>          | <u>Tomates concombres</u>   | <u>Crêpes fourées</u>  |          | <u>Potage</u>   | <u>Saucisson sec</u>  | Fruits et légumes        |
|                        | Taboulé   | Salade d'agrumes   |          | Salade de PdT   |  Salade coleslaw | Viandes, poissons œufs   |
| <b>Plat principal</b>  | Cassoulet   | Sauté de veau  |          | <u>Lasagne de légumes</u>   | <u>Poisson meunière</u>   | Céréales, légumes secs   |
|                        | <u>Pintade à la diable</u>  | <u>Mignonnette d'agneau</u>  |          | Tarte aux poireaux  | Encornet farci  |                          |
| <b>Légume Féculent</b> | -   |  <u>Pâtes</u>       |          | -   | <u>Purée de potiron</u>   | Produits laitiers        |
|                        | <u>Printanière de légumes</u>   | Ratatouille  |          | Salade verte  |  Riz             |                          |
| <b>Produit laitier</b> |  <u>Yaourt</u> |  <u>Carré frais</u> |          |  <u>Camenbert</u>    | <u>Petit suisse nature sucré</u>  | Produits sucrés          |
|                        |  Compote       | <u>Salade de fruits</u>  |          | Fromage blanc   | <u>Mousse chocolat</u>  |                          |
| <b>Dessert</b>         | <u>Fruit frais</u>  | Fruit frais  |          |  <u>Fruit frais</u> | Fruit frais   | Matières grasses cachées |

### \*Mousse au chocolat blanc :

#### Ingrédients :

200g de chocolat blanc

4 oeufs

40cl de crème liquide + 1 c. à soupe

1 sachet de sucre vanillé

#### Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes.
- Faites fondre le chocolat blanc ,casser en morceaux, au bain marie avec la cueillère à soupe de crème.
- Une fois le chocolat blanc bien lisse incorporez les jaunes d'oeufs hors du feu.
- Montez les blanc en neige et les réservez au froid.
- Montez la crème en chantilly avec le sucre vanillé. incorporez la délicatement à la préparation chocolat blanc et jaunes.
- Puis incorporez les blancs d'oeufs puis réservez au frigo une nuit.
- Présentez la mousse en ramequins ou verrine le lendemain (12H après) et décorez au choix (coulis caramel, framboises,...



#### Nos salades :

Talmouse maison: Chou garni de béchamel au fromage

#### 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.

