



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

Semaine 49	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	<u>Salade niçoise</u>	<u>Potage</u>		<u>Salade de betteraves</u>	<u>Tartine à la sardine</u>	Fruits et légumes
	 Carottes râpées	Pizza		Rillettes de porc	Chou blanc à l'orange	Viandes, poissons œufs
Plat principal	<u>Escalope viennoise</u>	Chou farci		<u>Hachis parmentier</u>	<u>Filet de poisson sauce beurre blanc</u>	Céréales, légumes secs
	Sauté d'agneau	<u>Poulet rôti</u>		cuisse de canette	Croute de saumon à l'oseille	
Légume Féculent	 Pâtes	<u>Pommes rissolées</u>		<u>Salade verte</u>	 Riz	Produits laitiers
	<u>Brocolis</u>	 Salade		 Lentilles	<u>Julienne de légumes</u>	Produits sucrés
Produit laitier	<u>Brie</u>	<u>Yaourt</u>		<u>Tome noire</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	
	Ile flottante	 <u>Pomme au four</u>		<u>Crème caramel</u>	Tarte aux poires	Matières grasses cachées
Dessert	<u>Fruit frais</u>	Fruit frais		Fruit frais	 <u>Fruit frais</u>	

**\*Tarte Poire amandine**

**Ingrédients :**

- 1 Pâte feuilletée
- 100g de beurre
- 150g de sucre
- 90g de poudre d'amande
- 2 oeufs
- 30g de farine
- 3 ou 4 Poires

- Préchauffez le four à 220°C
- Mélangez dans un saladier le sucre et les oeufs, puis ajoutez la farine et la poudre d'amande.
- Ajoutez le beurre et mélangez.
- Etalez la pâte feuilletée dans un moule (type moule à manqué ou moule à tarte) puis versez la préparation sur la pâte feuilletée
- Epluchez les poires et les coupez en quartier. Les déposez sur la pâte en formant un couronne.
- Cuire 30minute au four à 220°C.



**Nos salades**

Salade niçoise: Riz, thon, maïs, poivrons, tomate, petits pois

**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

