



COMMUNE DES MOUTIERS EN RETZ

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine servie est d'origine française (conformément au décret du 17/12/02)

JUIN 2024

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pâté de campagne ©	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine © *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits

Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade du pêcheur <small>Pois, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Salade Napoli <small>pates, tomates, maïs, vinaigrette</small>
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	Blanquette de poisson	Couscous végétarien + boulettes de soja*	Riz bolognaise
Purée de panais	Ratatouille	Courgettes	- Plat complet	- Plat complet
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruit

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Melon	Pâté de campagne ©	Taboulé	Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ©	Filet de poisson sauce oseille	Filet de poulet à la crème	Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce	Brocolis	Semoule	- Plat complet	Petits pois
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme banane



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

