



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 - JUILLET 2024

Restaurant scolaire

Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|---|----------------------------------|
| Carottes râpées vinaigrette | Salade piémontaise au jambon | Coleslaw | Salade de maïs <small>Maïs, salade verte</small> | Melon |
| Hachis végétarien* | Poisson meunière + citron | Sauté de porc sauce au jus | Burger + dosette de ketchup | Cordon bleu |
| Salade verte | Haricots beurre | Boulgour | Frites | Gratin de choux fleurs et de pdt |
| Yaourt sucré | Petit suisse sucré | Edam | Yaourt sucré | Saint Paulin |
| Purée pomme abricot | Fruit de saison | Purée de fruits | Donuts | Fruit de saison |

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Céleri rémoulade | Œufs durs sauce Aïoli | Galantine de volaille | Betterave vinaigrette | Tomate |
| Boulette de bœuf sauce brune | Knack de volaille | Filet de poisson sauce fumet crème | Sauté de dinde sauce à la moutarde | Jambon blanc |
| Carottes au beurre | Petits pois | Poêlée de légumes | Ebly | Chips |
| Chanteneige | Brie | Bûchette de chèvre | Saint Nectaire | Gateau |
| Flan caramel | Fruit de saison | Entremet au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc

Coez



Pêche durable



Produit biologique



Produit AOP