

A toutes les familles,

Nous accueillerons à partir de lundi les MS. Ce retour est possible car nous avons assoupli l'encadrement sur la pause du midi pour permettre de démobiliser du personnel d'un côté pour accueillir 2 nouveaux groupes de l'autre. Nous sommes ravis de pouvoir faire ce pas en avant.

Le protocole académique reste pour l'instant inchangé.

Vous trouverez ci-dessous les menus de la semaine prochaine. Les repas sont toujours froids pour le moment.

Les nouvelles familles recevront les informations sur la classe et la rentrée au cours de la semaine prochaine par voie postale.

Bien cordialement,

Cyrille AUVINET

Chef d'établissement
Ecole le Brandon Saint-Joseph
lebrandon-saintjoseph.fr



OCÉANE
DE RESTAURATION

Restaurant scolaire

Menus du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2020



Membre de

	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Semaine 3 (Dé.) Entrée Plat principal Légume Féculent Produit laitier Dessert	Salade de cœurs de palmiers Jambon blanc Salade piémontaise Fruit de saison	Betterave vinaigrette Jambon de poulet Salade du soleil Crème dessert chocolat	Meun Œufs durs + mayonnaise Blé provençal Flan caramel	Salade coleslaw Rôti de porc + ketchup Salade bretonne Crumble

* Plats composés
 ** Sans sauce
 † Contientement à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'aligne dans le dispositif Allérgo par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Nos salades :

Salade piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivron, olives, herbes de Provence, vinaigrette

Salade bretonne : pdt, carottes, haricots verts, tomate, chou-fleur





Les groupes d'aliments :

Viande et poisson

Oeufs et produits laitiers

Céréales

Fruits et légumes

Noix et graines

Produits laitiers

Fruits et légumes

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu, en vous remerciant de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.