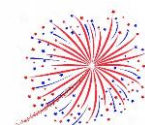




Restaurant scolaire




Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI

 Betterave à la vinaigrette

 Blanquette de dinde



 Petits pois extra fin


Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées Florida
(carottes, ananas, raisins secs, vgtte)

 Filet de poisson sauce façon beurre blanc 

 Riz créole

Brie


Compote pomme banane

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Œuf dur mayonnaise

 Tortelloni provençale
Pâtes, ricotta, épinard

-

Yaourt sucré

Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »














Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade Auvergnate <small>Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte</small>	 Céleri rémoulade		 Salade Mexicaine  <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Hachis tomate végétarien <small>NOUVELLE RECETTE</small>		 Fricassé de poulet sauce au curry  <small>Curry, fond, oignons, roux, as</small>	 Poisson pané
Ratatouille	-		 Légumes à la Mexicaine  <small>EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS</small>	 Haricots verts à l'ail
Petit suisse aromatisé	Camembert		Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème au chocolat		 Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »












Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots vert, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	 <p>Salade de pommes de terre</p> <p>P. de terre, persil, vgtte, mayonnaise</p>		 <p>Velouté de légumes à la vache qui rit</p>	 <p>Betterave à la crème</p>
 <p>Manchons Tex Mex</p>	 <p>Nuggets de blé</p>		 <p>Aiguillette de poulet à la diable</p> <p>Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux, ass.</p>	 <p>Filet de poisson meunière au citron</p>
 <p>Pommes rissolées</p>	 <p>Carottes au cumin</p>		 <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel</p>	<p>Coquille</p>
<p>Brie</p>	<p>Petit suisse sucré</p>		<p>Coulommiers</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>
<p>Mousse citron</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Flan pâtissier</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette		Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de pâtes au thon
Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	Filet de poisson sauce crème poivron rouge		Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort</small>	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur		-	Epinard à la crème
Yaourt brassé	Coulommiers		Yaourt aromatisé	Petit Picon
Fruit de saison	Flan vanille		Poire au sirop	Brownies



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.




Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI

 Champignon à la crème

 Chipolatas

Lentilles


Ail et fines herbes

Crème praliné


MARDI

 Salade Gauloise

P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise

 Filet de poulet sauce normande

Champignons, crème, roux, ass

 Légumes à la Bretonne

Chou-fleur, haricot vert, carotte, p. de terre

Pont l'Evêque


Fruit de saison


MERCREDI



JEUDI

 Carottes râpées vinaigrette

 Palet maraicher
maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment, farine, œuf.


 Purée de potiron

Emmental

Mosaïque de fruits

VENDREDI

Pâté de campagne

 Filet de poisson sauce à l'aneth



Riz d'or

Yaourt sucré

Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Haricots verts vinaigrette	 Chou blanc rémoulade
 Bœuf bourguignon	 Poisson pané 
 Ebly	 Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre
Petit suisse sucré	Emmental
Fruit de saison	Semoule au lait

 Terrine de saumon fromage blanc acidulé	 Betterave  sauce ciboulette
 Filet de volaille aux aïelles 	 Tartiflette végétarienne* NOUVELLE RECETTE
 Pommes pins 	-
Clémentine 	Yaourt aux fruits
Pâtisserie au chocolat de Noël 	Compote pomme coing



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« Conformément 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.