



# Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FERIE



Céleri râpée  
aux pommes



Nuggets de blé et dosette  
de ketchup

Pommes noisette

Verre de lait

Gaufre au sucre



Haricots verts  
vinaigrette

Jambalaya\*

(riz, dés de volaille, sauce tomate)

-

Emmental

Fruit de saison

Melon

Steak haché sauce  
poivre douce

Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème

Flageolets

Madame Loik

Mosaïque de fruits au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats  
composé

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.












« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Grecque </p> <p>(concombres, tomates, salade mélangée, olives)</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>		 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>
<p>Risotto de coquillettes aux légumes </p> <p>Coquillettes, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</p>	 <p>Filet de colin sauce Dugléré </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>		 <p>Hachis parmentier</p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</p>	 <p>Sauté de dinde sauce tandoori</p> <p>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</p>
<p>-</p>	<p>Bohémienne de légumes </p> <p>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</p>		<p>-</p>	 <p>Semoule</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>		<p>Cookie Nougatine</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Petits suisses sucrés x2</p>	<p>Flan vanille</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.










« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Œuf dur mayonnaise		 Concombre vinaigrette	 Pâtes à la rouille <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
 Hachis tomaté végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>		 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés		 Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Biscuit	Edam		Gouda	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits		Abricot au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaïse</small>		Cervelas	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaïne   <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage  <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>		 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées	Salade verte		 Carottes cuisinées	 Macaronis
Mimolette	Yaourt sucré		Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane		Flan pâtissier	Compote pêche



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Carottes râpées vinaigrette	Tomate à croquer
Saucisse	Jambon blanc
 Lentilles	Chips
Mimolette	Emmental
Fruit de saison	Beignet pomme



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »