














Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*		 Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</small>
Petits pois	-		 Riz pilaf	Lentilles
Camembert	Fromage blanc aromatisé		Coulommiers	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		 Galette des rois <small>GALETTE DES ROIS</small>	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>		<p>Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Œufs, emmental, lait</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>		<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>		<p>Purée de pommes de terre</p>	-
<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Edam</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Baguette flammekueche <small>Pain, lardons, emmental, oignons, sauce béchamel</small>	 Céleri râpé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>		 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</small>
 Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Pané lentille sarrasin sauce ketchup <small>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, aromate, chapelure, huiles</small>		 Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)</small>	 Filet de poulet sauce Agenaise <small>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)</small>
 Butternut persillé	Riz créole		-	 Purée de patate douce <small>Patate douce, pdt</small>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	Emmental		 Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	<i>Liégeois vanille</i>		 Biscuits de Savoie	<i>Mosaïque de fruits</i>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable



Produit AOP

« 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 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEKDREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards,</small>	Mortadelle		Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>		Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis томaté végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre		Coquillettes	-
Chanteneige	Petit suisse aromatisé		Galette Saint Michel	Saint Paulin
Flan nappé caramel	Fruit de saison		Petit filou aux fruits	Crème au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI

Saucisson à l'ail

 Steak haché sauce barbecue

Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail,

 Purée d'épinards

Epinards, pommes de terre

Vache Picon

Compote de pommes

Nouvel an chinois


MARDI




猪

Nems de poulet

Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol

Emincé de porc mariné au miel 

sauce : vinaigre, sucre, miel, fond

 Riz cantonais

Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons

Yaourt aromatisé

猪

Biscuit coco

MERCREDI



JEUDI

Velouté aux 8 légumes 

Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais

 Torsades aux légumes

Oignons, courgettes, poivrons, tomates,


-


Petit suisse sucré



Crêpe au chocolat

VENDREDI

Salade de chou rouge et maïs 

Blanquette de poisson 

Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème

Gnocchis au beurre

Bûchette de chèvre

Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« 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.