



Restaurant scolaire

Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé	Repas froid Tomate à croquer	Concombre sauce bulgare	Melon vert
Paupiette de veau au jus	Poisson Meunière	Dinde + mayonnaise	Coquillettes bio bolognaise *	Palet végétarien Italien
Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons)	-	Carottes persillées
Yaourt sucré	Vache Picon	Camembert	Tomme grise	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Crème chocolat	Compote pomme-ramboise	Beignet à l'abricot	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
















« 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 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	 Tomate vinaigrette	 Carottes râpées au citron	 Œuf dur mayonnaise	 Salade piémontaise <small>(pommes de terre bio, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale 	Poisson pané	 Pignons de poulet au jus 	 Hachis végétarien*	Normandin de veau sauce échalote 
 Blé	Ratatouille	 Petits pois extra fins	-	 Haricots verts
 Gouda	Emmental	Croc'lait	 Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
Purée pomme-banane	Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	Fruit de saison	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

« 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 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon	Melon	Betterave sauce fromage blanc	Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Saucisson à l'ail
Sauté de porc au jus	Tortelloni provençal	Dos de colin sauce tomate	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Sauté de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou- fleur, p.pois, oignon, poivron)</small>	Lentilles	Courgettes sautées et pommes de terre
Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Yaourt pulpé	Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Poire au sirop	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats
composé
s

« 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 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	 Céleri	 Tomate sauce échalote	 Melon
 Steak haché  sauce poivre (douce)	Chipolatas	 Sauté de dinde  sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	 Filet de poisson  sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux,</small>	 Carottes boulgour au cumin 
 Haricots verts	 Purée  de pommes de terre	 Coquillettes	 Semoule	-
Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Cantal	Petit suisse sucré	 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème caramel	Compote pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composé
s

« 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 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Concombre à la crème 	Salade d'Ebly  <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	 Œuf dur mayonnaise	 Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï 	 Pâtes bolognaise végétarienne*	 Rôti de porc au jus 	Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande 
 Riz créole	-	 Purée de betteraves 	Gratin de chou-fleur 	Epinards à la crème 
Brie	 Petit suisse aux fruits	 Saint Nectaire	Carré de l'Est	 Yaourt sucré
 <u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison	 Compote	 Fruit de saison	Tarte aux pommes



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

« 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 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade ruzinoise</p> <p>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</p>	<p> Tomate basilic frais </p>	<p> Concombre à la crème </p>	<p> Salade coleslaw</p> <p>(Chou blanc et carottes)</p>	<p> Betterave sauce ciboulette </p>
<p>Emincé de volaille au paprika </p>	<p>Gnocchis sauce pesto *</p>	<p> Filet de poisson sauce grenobloise </p> <p>(sauce : beurre, citron, câpres)</p>	<p>Moussaka*</p>	<p>Jambon grill dosette de ketchup</p>
<p> Haricots verts</p>	<p>-</p>	<p> Semoule aux légumes</p>	<p>-</p>	<p> Pommes rissolées</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Panna cotta </p>	<p> Emmental</p>	<p>Madeleine</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Biscuit amande </p>	<p>Flan vanille</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés

« 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 DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de fond d'artichaut au thon	Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
Pilon de poulet rôti	Nuggets de blé	Sauté de porc à l'orange	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Lasagnes *
Blé à la tomate	Gratin de brocolis	Riz	Purée de panais	-
Camembert	Edam	Yaourt sucré	Verre de lait	Petit suisse aux fruits
Orange	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte au citron	Compote



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

« 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 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEENDREDI

 Tomate entière	 Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>	 Haricots verts à l'emmental	 Concombre à la menthe 	  Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)</small>
Knack et dosette de ketchup	 Bœuf bourguignon	 Sauté de poulet sauce suprême  <small>sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux</small>	 Dos de colin sauce dugléré  <small>sauce : tomate, persil, oignon, rumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
 Pâtes	 Carottes rissolées 	 Poêlée de courgettes et pommes de terre 	Purée de potiron 	-
Vache qui rit	 Yaourt aromatisé	 Bûche de chèvre	Saint Paulin	Petit suisse sucré
Crème caramel	 Fruit de saison	Poire au sirop	Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

« 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.