



Restaurant scolaire

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpée vinaigrette	Salade de Pommes de Terre terre, tomate, basilic	Salade composée laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	Melon	Paté de Campagne
Sauce bolognaise*	Jambon grill sauce échalote	Haché de veau jus	Sauté de Dinde Normande sauce	Moelleux de poulet sauce barbecue
Macaronis* PLAT COMPLET	Purée de Pommes de Terre	Semoule	Gratin de courgettes	Haricots plat
Camembert	Cantafrais	Mimolette	Buchette de chèvre	Petit moulé
Fruits	Liegeois Vanille	petits suisses sucrés	Yaourt aromatisé	Beignet



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

Plats
composés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

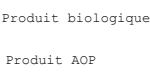
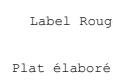


Restaurant scolaire

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Tomate vinaigrette et/ou Blé à la provençale	Salade coleslaw chou, mayonnaise salade Piemontaise Concombre vinaigrette	Bettrave vinaigrette Carottes rapées vinaigrette	Crêpe au fromage
Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	Sauté de porc au Olives	Aiguillette de Poulet Basquaise sauce	Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Moelleux de Poulet à la crème
- PLAT COMPLET	Flageolets	Frites	Pommes vapeur	semoule
Gouda	Mimolette	Croc'lait	Chanteneige	Camembert
Fruit de saison	Purée de fruits	Purée de Fruits	Crème Chocolat	Abricot au sirop



Plats
compo
sés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle	Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</small>	Crêpe aux Champignons	Salade Mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte</small>
HAMBURGER	Poisson meunière	Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Paupiette de veau	Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de boeuf, sauce tomate, épices</small>
FRITES	Tortis	Duo de haricots	Pommes vapeur	Riz* PLAT COMPLET
Coulommiers	Bûchette de chèvre	St Paulin	Chanteneige	Camembert
Fruits	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Purée de fruits	Crème à la vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

MSC : pêche
durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
compo
sés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Séroule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Thon mayonnaise Salade Bretonne P. de terre, carotte rapée, haricots vert, tomate, chou-fleur, vgtte 	Croisillon Dubarry	Pomme de terre Rosa P. de terre, oignon rouge, vgtte
Jambon Grill sauce Tomate	Cordon bleu Dinde	Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Colin doré au beurre	Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Julienne de légumes	Frites	Purée de pommes de terre	carottes persillées	Haricots verts
Emmental	Purée de Fruits	Gouda	Samos	Edam
Fruit de saison	Barre bretonne	Flan caramel	Liégeois au chocolat	Yaourt sucré



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats
compo
sés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Salade ruzinoise	Pizza au fromage	Carottes râpées aux pommes	salade Mexicaine
	P. de terre, surimi, oeuf, mayonnaise		PLAT VÉGÉTARIEN	
Omelette	Sauté de dinde sauce au fromage	Filet de poisson sauce Provençale	Lasagne	Tortellini au saumon sauce tomate
		Tomate, ail, herbes, oignon, fond, roux, ass		Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
Frites	Petitsn pois	Riz		-
			PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
Petit moulé ail et fines herbes	St Nectaire	Coulommiers	Camembert	Chanteneige
fruit de saison	Cocktail de fruits	purée de fruits	Maestro vanille	Yaourt sucré



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

Plats composés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Salade coleslaw chou, mayonnaise	Salade Piemontaise P.de terre, poulet, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	Taboulé de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Salade Mexicaine
Sauté de dinde aux pruneaux	Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Moelleux de Poulet sauce Moutarde	Curry de poisson	Saucisse fumée sauce poivre Fond, oignon, roux, ass, poivre, crème
Haricots Beurre	Lentilles cuisinées	frites	Macaronis	Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	Gouda	Buchette de chèvre	Camembert	Croc'lait
Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt Brassé Vanille	Marbré au chocolat	Mousse chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

MSC : pêche
durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
compo
sés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

ARGENTINE

Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette

Salade, avocat, blé vinaigrette

Moelleux de poulet grillé chimichuri

Sauce persil, ail, citron, vinaigre

Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)

Saint Paulin

Fruits de saison

MARDI

ANGLETERRE

Salade Romaine

Petit pois, menthe, vinaigrette

Roti de dinde à la crème

Pommes Rissolées

Edam

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

MERCREDI

Oeuf Dur Mayonnaise

Salade du Pêcheur

terre, thon, persil, vgte, mayo

Aiguillette de Volaille sauce tomate

Haricots Blanc à la tomate

Samos

Purée de Fruits

JEUDI

AUSTRALIE

carottes rapées vinaigrette

Filet de poisson sauce ciboulette

Pâtes

Vache qui rit

Purée de Fruits

VENDREDI

AFRIQUE DU SUD

Samoussa de légumes

Haché de Bœuf sauce échalote

Fond, échalote, roux, ass

Semoule

Camembert

Gateaux Maison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique
Produit AOP



Plats compo
sés
** Ranc

MSC : pêche durable

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous approvisionnons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpes au fromage PLAT VÉGÉTARIEN	Potage de Légumes	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de Blé, tomate, oignons, poivron, citron, vgte	Céleri Rémoulade
Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate	Roti de Dinde aux oignons	Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	Sauté de Porc au Miel	Merguez
- PLAT COMPLET	Purée Pommes de Terre	Frites	Pommes Vapeur	Haricots verts
Samos	Cantafrais	Mimolette	Emmental	Gouda
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Yaourt	Crème Vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
compo
sés
** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette <small>PLAT VÉGÉTARIEN</small>	Salade piémontaise au Jambon <small>P. de terre, jambon, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Potage de légumes <small>Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet</small>	Cervelas
Betterave vinaigrette				
Sauce carbonara* <small>Dés de volaille, crème</small>	Boulette de poulet tomate sauce		Brandade de poisson <small>Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson</small>	Escalope viennoise
Coquillettes*	Frites		-	Petits pois
Mimolette	Brie		PLAT COMPLET	Emmental
Fruits de saison	Yaourt sucré		Edam	Cocktail de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »