



Restaurant scolaire

Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé	Tomate à croquer <i>Repas froid</i>	Concombre sauce bulgare <i>C'EST LA RENTRÉE!</i>	Melon vert
Paupiette de veau	Poisson Meunière	Rôti de Dinde + mayonnaise	Coquillettes 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 aromatisé
Fruit de saison	Crème chocolat	Compote pomme-ramboise	Beignet à l'abricot	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVENDREDI
Melon	Tomate monégasque	Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale	Poisson pané	Pilons 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



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 (tomate, concombre, féta)	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	Tortelloni provençal	 Dos de colin sauce tomate	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes (pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou- fleur, p.pois, oignon, poivron)	Lentilles	 Courgettes sautées et pommes de terre
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Vache qui rit</i>	Yaourt pulpé	<i>Tomme blanche</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>
Fruit de saison	Flan nappé caramel	<i>Fruit de saison</i>	Poire au sirop	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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
<i>Brie</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Crème au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Tarte aux pommes



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

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



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 des Carpates <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
Cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	Sauté de porc à l'orange 	 et 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



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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.