










# Restaurant scolaire

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
  Betterave vinaigrette	  Concombre sauce bulgare	  Tomate à croquer	  Taboulé	Melon
Blanc de poulet	  Coquillettes bio bolognaise *	Rôti de Dinde + mayonnaise	Croc fromage	 Filet de colin sauce oseille
 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)	-	 Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons, olives)	Carottes braisées	 Brocolis
Yaourt sucré	<i>Pyrénées</i>	<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Vache Picon</i>
Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote pomme-ramboise	Tarte 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 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Carottes râpées au citron	  Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	 Sauté de dinde sauce barbecue	 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	 Haricots verts	Petits pois extra fins	-	Ratatouille
Gouda	Fromage blanc sucré	Croc'lait	Emmental	Yaourt aromatisé
 Compote	Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	 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 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon	Betterave sauce fromage blanc	 Salade grecque <small>(tomate, concombre, fêta)</small>	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	 Riz bio cantonais végétarien* 	 Dos de colin sauce tomate	 Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, p.pois, oignon, poivron)</small>	Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Vache qui rit</i>	 Yaourt aromatisé à la vanille	<i>Tomme blanche</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>
 Fruit de saison	Flan nappé caramel	<i>Fruit de saison</i>	Poire sauce 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.



# Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé	Tomate sauce échalote	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Mijoté de bœuf à la thaï	Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>	Sauté de dinde sauce normande  <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	Chipolatas	Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	Fromage blanc sucré	<i>Cantal</i>	<i>Coulommiers</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
Fruit de saison	<i>Compote pomme-banane</i>	Liégeois vanille	Mousse 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.



# Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème	Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	Céleri râpé au curry	Œuf dur mayonnaise
Veau marengo	Pâtes bio bolognaise végétarienne*	Steak haché sauce au poivre (douce)	Sauté de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-	Petits pois extra fins	Epinards à la crème	Gratin de chou-fleur
Petit suisse aromatisé	Brie	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème au chocolat	Abricots au sirop	Tarte normande	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.