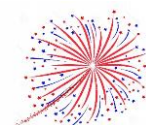




Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la vinaigrette	Carottes râpées Florida	Salade d'endive, pomme et noix		Œuf dur mayonnaise
Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Rôti de porc à la moutarde		Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small>
Petits pois extra fin	Riz créole	Pommes sautées		-
Fromage blanc aromatisé	Brie	Emmental		Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote pomme banane	Crème pistache		Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade Auvergnate Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte	 Céleri rémoulade 	 Champignon à la parisienne	 Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière	 Hachis tomaté végétarien NOUVELLE RECETTE	Omelette au fromage	 Fricassé de poulet sauce au curry 	Poisson pané
Ratatouille	-	 Semoule à la tomate	 Légumes façon cajun 	 Haricots verts à l'ail
Petit suisse aromatisé	Camembert	Petit suisse sucré	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote	 Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots vert, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>P. de terre, persil, vgtte, mayonnaise</p>	<p>Chou rouge</p>	<p>Velouté de légumes à la vache qui rit</p>	<p>Betterave à la crème</p>
<p>Manchons Tex Mex</p>	<p>Nuggets de blé</p>	<p>Croque - Monsieur</p>	<p>Aiguillette de poulet à la diable</p>	<p>Filet de poisson meunière au citron</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Carottes au cumin</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Gratin de chou-fleur</p>	<p>Coquille</p>
<p>Brie</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt pulvé</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>
<p>Mousse citron</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme au four</p>	<p>Flan pâtissier</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de pâtes au thon
Pot au feu Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre	Filet de poisson sauce crème poivron rouge	Jambon grill sauce tomate	Chili sin carne	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur	Polenta	-	Epinard à la crème
Yaourt brassé	Coulommiers	Rondelé	Yaourt aromatisé	Petit Picon
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Champignon à la crème</p>	 <p>Salade Gauloise</p> <p>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</p>	 <p>Céleri râpé sauce fromage blanc</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Filet de poulet sauce normande</p>	 <p>Pâtes à la carbonara</p>	<p>Palet maraicher</p> <p>maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment, farine, œuf, fromage</p>	 <p>Filet de poisson sauce à l'aneth</p> 
<p>Lentilles</p>	 <p>Légumes à la Bretonne</p> <p>Chou-fleur, haricot vert, carotte, p. de terre</p>	<p>-</p>	 <p>Purée de potiron</p>	<p>Riz d'or</p>
<p>Camembert</p>	<p>Pont l'Evêque</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Emmental</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Crème praliné</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme fraise</p>	<p>Mosaïque de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette	Chou blanc rémoulade	Terrine forestière	Terrine de saumon fromage blanc acidulé	Betterave sauce ciboulette
Bœuf bourguignon	Poisson pané	Sauté de poulet sauce marron	Filet de volaille aux aïelles	Tartiflette végétarienne*
Ebly	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre	Rosties	Pommes pins	-
Petit suisse sucré	Emmental	Camembert	Clémentine	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte au chocolat	Pâtisserie au chocolat de Noël	Compote pomme coing

NOUVELLE RECETTE



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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.