



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise	Champignon à la crème ciboulette 	Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Choucroute + pommes vapeur 	
Boulgour 	Petits pois	Torsades 	-	
Petit suisse sucré		Yaourt pulpé		
	Tarte Normande		Maestro vanille	



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	 Soupe aux légumes	 Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons	 Moelleux de poulet sauce brune	Palet montagnard	 Hachis parmentier
 Lentilles, Lentilles, carottes et oignons	 Haricots verts	 Poêlée de légumes	 Riz à la tomate	Salade verte
	Yaourt aromatisé			Petit suisse aromatisé
Mousse chocolat		Pommes au four	Fruit de saison	



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de cœurs de palmiers	Carotte au cumin	Salade Romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgte	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgte	Pâté de campagne + cornichon
Pizza au fromage	Kabsa Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec,	Jambon grill sauce tomate	Filet de poisson ciboulette	Blanquette de dinde
Salade verte	Riz	Gratin de chou-fleur	Semoule	Carottes persillées
			Yaourt aromatisé	
Crème à la vanille	Salade acapulco + fleur d'oranger	Fruit de saison		Purée 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de choux Chou blanc, chou rouge	 Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	 Velouté de légumes 	 Cervelas
 Tartiflette végétarienne 	 Escalope viennoise 	 Pâtes à la carbonara 	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armoricaïne 
 -	 Poêlée de légumes 	 -	 Haricot beurre 	 Blé à la tomate
Fruit de saison 	Flan caramel 	Poire au sirop 	Gâteau basque 	Purée de poire



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette	Salade de chou rouge	Soupe aux 8 légumes	Endives emmental vinaigrette
Sauté de poulet sauce Agenaise	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate	 Rôti de porc à la provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur	-	 Semoule	Salade verte	 Purée de potiron
	Velouté aux fruits			
Fruit de saison		Cocktail de fruits	Crème praliné	Purée 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Lentilles verte ciboulette	 Salade de pommes de terre persil	 Pâté de campagne + cornichon	 Terrine de saumon	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce  eurre blanc	 Omelette au fromage	 Steak haché au jus	 Filet de poulet sauce aux marrons	 Rougail saucisse
 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots verts à l'ail	 Purée de potiron aux éclats de marrons	 Pommes pins	Riz
		 	 	
Fruit de saison	Semoule au lait	 Eclair au chocolat*	 Pâtisserie au chocolat de Noël	Purée pomme coing



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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. »

