



Restaurant scolaire



Semaine 43 du lundi 24 octobre au vendredi 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	Céleri rémoulade	 Chou blanc aux pommes	 Salade niçoise Riz, carotte en dés, poivron, haricots verts, tomate, vgte	Pâté de campagne ®
Omelette au fromage	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons	 Coquillettes carbonara	 Sauté de poulet aux oignons	 Chipolatas
 Boulgour à la tomate 	 Purée de carottes	-	 Chou vert et pommes de terre	 Lentilles 
Petit suisse sucré	<i>Brie (à la coupe)</i>	<i>Yaourt pulpé</i>	<i>Gouda (prédécoupé)</i>	<i>Emmental (prédécoupé)</i>
<i>Banane</i>	Liégeois vanille	 Compote vrac	Grillé aux pommes	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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. »