



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec	Œuf dur mayonnaise			
		Salade Romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	Soupe aux légumes	
Sauté de poulet sauce basquaise	Nuggets de pois chiche + dosette de ketchup	Filet de poisson sauce beurre blanc	Choucroute + pommes vapeur	
Boulgour	Petits pois	Torsades	-	
Petit suisse sucré	Gouda (prédecoupé)	Yaourt pulpé	Emmental (prédecoupé)	
Fruit de saison (si pommes = bio)	Tarte Normande	Fruit de saison	Maestro vanille	



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

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	 Cake salé maison	 Salade du pêcheur P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	  salade mexicaine haricot rouge, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte	 Quiche lorraine ①
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
<i>Brie (à la coupe)</i>	Yaourt aromatisé vrac	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Camembert (à la coupe)</i>	Fromage blanc sucré vrac
 Yaourt fermier vrac <i>La Ferme de Rublé</i>	 Fruit de saison (si pommes = bio)	<i>Pommes au four</i>	Crème praliné	Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

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
	 Carotte au cumin		salade composée riz, laitue, gruyère, crotte, mai, vgte	Pâté de campagne + cornichon
Betterave vinaigrette		Duo de choux Chou blanc, chou rouge		
Pizza au fromage	 Kabsa Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin	Jambon grill sauce tomate	 Filet de poisson ciboulette	 Blanquette de dinde
Salade verte	 Riz	Gratin de chou-fleur	Semoule	Carottes persillées
 Saint Nectaire (prédécoupé)	Fromage blanc aromatisé	Vache Picon	Yaourt aromatisé vrac	Edam (prédécoupé)
			Dessert maison	
Fromage frais sucré	Purée de fruits	Crème à la pistache		Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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
 macédoine	Œufs durs mayonnaise	Betterave à la crème	 Velouté de légumes 	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Pâtes à la carbonara	 Moelleux de poulet sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	 Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	 Blé à la tomate
Gouda (prédécoupé)	Buchette de chèvre (à la coupe)	 Yaourt sucré vrac	Emmental (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison (si pommes = bio)	Flan caramel	Poire au sirop vrac	Yaourt sucré vrac	Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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	VENDREDI
Roulé au fromage	Betterave vinaigrette		Soupe aux 8 légumes	
		Trio de légumes		Salade de cœurs de palmier
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
Yaourt sucré vrac	Cantal (prédécoupé)	Camembert (à la coupe)	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison (si pommes = bio)			Dessert maison	Purée de fruits vrac
	Velouté aux fruits	Purée de fruits vrac		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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
	 Salade de pommes de terre persil	Pâté de campagne + cornichon		 Carottes râpées vinaigrette
Taboulé				
 Filet de poisson sauce beurre blanc	Omelette au fromage	 Emincé de porc au miel	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
Yaourt aux fruits	 Emmental (prédé coupé)	Clémentine	 camembert	Ail et fines herbes
Fruit de saison (si pommes = bio)	Semoule au lait vrac	Eclair au chocolat	Pâtisserie au chocolat de Noël	Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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. »