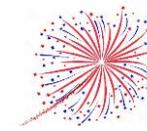




Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Salade des Carpates ® <small>(P. de terre, lardons, carottes râpées, oignon, persil, vgtte moutardée)</small></p>	  <p>Salade de cœurs de palmiers et maïs <small>Carottes râpées Florida (carottes, ananas, raisins secs, vgtte)</small></p>	 <p>Salade d'endive, pomme et noix</p>		 <p>Œuf dur mayonnaise </p>
 <p>Blanquette de dinde</p>	 <p>Filet de poisson sauce façon beurre blanc </p>	 <p>Rôti de porc à la moutarde </p>		 <p>Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small></p>
  <p>Petits pois extra fin</p>	  <p>Riz créole</p>	 <p>Pommes sautées</p>		-
<u>Fromage blanc vrac</u>	Brie à la coupe	Emmental prédécoupé 		<u>Yaourt sucré vrac</u>
Fruit de saison	Compote pomme banane	<u>Fruit de saison</u>		 <p>Œuf au lait</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade de fonds d'artichauts Auvergnate : Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte	 Chou à l'alsacienne ® Chou à l'alsacienn : Chou, gruyère, jambon, vgtte	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Hachis томатé végétarien NOUVELLE RECETTE	 Omelette au fromage	 Fricassé de poulet sauce au curry 	Poisson pané
Ratatouille	-	 Semoule à la tomate	 Légumes à la Mexicaine EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS	 Haricots verts à l'ail
 <u>Laitage maison vrac</u>	Camembert à la coupe 	<u>Petit suisse sucré vrac</u>	<u>Crème vanille</u> 	 <u>Yaourt fermier vrac</u> <u>La Ferme de Rublé</u>
 Fruit de saison	<u>Crème au chocolat vrac</u>	<u>Purée de fruits</u>	Tarte poire Amandine ESAT de la montagne	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

« 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 CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Macédoine : Haricots vert, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>P. de terre bio, persil, mayonnaise</p>	<p>Chou rouge</p>	<p>Velouté de légumes à la vache qui rit</p>	<p>Salade Waldorf</p> <p>(céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)</p>
<p>Manchons Tex Mex</p>	<p>Nuggets de blé</p>	<p>Croque - Monsieur</p>	<p>Aiguillette de poulet à la diable</p> <p>Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux, ass</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 à la coupe</p>	<p>Petit suisse sucré vrac</p>	<p>Yaourt sucré vrac</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p>	<p>Bûchette de chèvre à la coupe</p>
<p>Crème caramel vrac</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme au four</p>	<p>Pâtisserie fraîche</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 CORCOUE SUR LOGNE

Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p></p>	<p>Salade composée</p> <p> </p> <p>(Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgte)</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p></p> <p>Salade Windsor : céleri rave, blanc de volaille, champignons, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> </p> <p>(Chou blanc et carottes)</p>	<p>Salade de pâtes bio au thon</p> <p> </p>
<p>Pot au feu</p> <p></p> <p>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</p>	<p>Filet de poisson sauce crème poivron rouge</p> <p> </p>	<p>Jambon grill sauce tomate</p> <p></p>	<p>Chili sin carne</p> <p></p> <p>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort</p>	<p>Esaloppe viennoise</p> <p></p>
-	<p>Pommes vapeur</p> <p> </p>	<p>Polenta</p> <p></p>	-	<p>Epinard à la crème</p> <p></p>
<u>Yaourt sucré vrac</u>	Coulommiers à la coupe	Tomme noire prédécoupé	Yaourt aromatisé	Emmental prédécoupé
Fruit de saison	<u>Crème vanille vrac</u>	Fruit de saison	<u>Œufs au lait maison vrac</u>	Pâtisserie fraîche



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé (Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte)	 Concombre vinaigrette P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise	 Céleri râpé sauce fromage blanc (carottes, ananas, raisins secs, vgtte)	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne
 Chipolatas	 Filet de poulet sauce normande Champignons, crème, roux, ass	 Pâtes bio à la carbonara	 Palet maraicher maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment farine, œuf	 Filet de poisson sauce à l'aneth
 Lentilles	 Légumes à la Bretonne Chou-fleur, haricot vert, carotte, p. de terre		 Purée de potiron	 Riz d'or
Gouda prédécoupé	Pont l'Evêque à la coupe	Petit suisse aux fruits vrac	Emmental prédécoupé	Yaourt fermier vrac
Crème praliné vrac	Fruit de saison	Compote vrac	Petit suisse sucré vrac	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

  <p>Chou-fleur mimosa</p>	  <p>Quinoa printanier <small>(Quinoa, boulgour, semoule, carotte, maïs, tomate, vgtte)</small></p>	 <p>Terrine forestière</p> 	 <p>Terrine de saumon fromage blanc acidulé</p> 	  <p>Betterave sauce ciboulette</p>
 <p>Bœuf bourguignon</p>	 <p>Poisson pané </p>	<p>Sauté de poulet sauce marron </p>	 <p>Filet de volaille aux aïelles </p>	 <p>Tartiflette végétarienne*</p> <p>NOUVELLE RECETTE</p>
  <p>Ebly</p>	 <p>Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre bio </p>	<p>Rosties </p> 	<p>Pommes pins </p> 	-
<u>Petit suisse sucré vrac</u>	Emmental prédécoupé	Camembert à la coupe	Clémentine 	 <u>Yaourt aromatisé vrac</u>
 <u>Compote maison vrac</u>	<u>Crème pistache vrac</u>	 <u>Tarte au chocolat</u>	Pâtisserie au chocolat de Noël 	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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.