



Restaurant scolaire - CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise Salade piémontaise : pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise	Œuf dur mayonnaise 	macédoine 	Roulé au fromage Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes Roulé au fromage : Pâte feuilletée, fromage, béchamel	Mortadelle
Aiguillettes de poulet à l'ancienne (sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)	Pepinettes sauce pesto et mozzarella*	Sauté de veau marengo (sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)	Calamars à la romaine	Rôti de porc sauce tomate (sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)
Petits pois	-	Purée de potiron Potiron, pommes de terre 	Riz pilaf 	Lentilles
Camembert (à la coupe)	<u>Fromage blanc vrac</u>	Gouda (prédécoupé)	Coulommiers (à la coupe)	<u>Yaourt sucré vrac</u>
	Fruit de saison	<u>Cocktail de fruits vrac</u>	Galette des rois 	<u>Compote vrac</u>
<u>Yaourt sucré vrac</u>				



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betterave vinaigrette	pâté en croute 	Pâtes à la rouille Pâtes à la rouille : Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan	Velouté de potiron 	Crêpe au fromage Crêpe au fromage : Œufs, emmental, lait,
<u>Sauté de volaille sauce aigre douce</u> 	Filet de poisson <i>frais</i> sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	Blanc de poulet sauce normande (sauce : champignons, bouillon, crème, roux)	Chipolatas	Chili sin carné Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre
Julienne de légumes (Carotte, chou-fleur, céleri)	Semoule	Gratin de brocolis Pdt bio, brocolis bio, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé	Purée de pommes de terre Flocons de pommes de terre,	-
<i>Petit suisse aromatisé</i>	Edam (prédécoupé)	<i>Vache qui rit</i>	<u>Fromage blanc sucré vrac</u>	Brie (à la coupe)
	Mousse au chocolat	<u>Poire au sirop vrac</u>	Fruit de saison	<u>Compote pomme-banane vrac</u>
Fruit de saison				



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Baguette flammekueche lardons, emmental, oignons et sauce béchamel	 Haricots verts, dés de fromage, vinaigrette	Betteraves au chèvre vinaigrette	Velouté de légumes (salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)	Taboulé (semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)
 <u>Jambon grill</u> sauce tomate ®	Pané lentille sarrasin sauce ketchup sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons	 Tartiflette* (pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)	 Filet de poulet sauce Agenaise  (sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)
 Butternut persillé	 Riz créole 	 Boulgour à la tomate 	-	 Purée de patate douce Patate douce, pdt
 Cantal (à la coupe)	Emmental (prédécoupé)	<u>Yaourt fermier vrac</u>	 <u>Saint Nectaire</u> (à la coupe)	 Camembert (à la coupe)
 Petits suisses aux fruits	Liégeois vanille	Fruit de saison	 Biscuits de Savoie 	 Pomme bio



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Windsor Salade Windsor : Céleri rave, blanc de volaille, vinaigrette au jus de citron	 Salade tricolore Salade tricolore : Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte	 Quiche Lorraine Quiche Lorraine : Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade	 Velouté de légumes 	  Feuilleté de la mer 
 Jambon grill sauce dijonnaise (sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)	 Rôti de dinde sauce crème Sauce : crème, oignon, fond, roux	 Sauté de poulet sauce basquaise Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux,	  Filet de poisson frais sauce au beurre blanc Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème	 Hachis végétarien Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre
 Petits pois	 Poêlée de chou-fleur et pommes de terre 	 Carottes vichy Carotte, beurre, persil, sucre,	 Coquillettes	-
Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Tomme noire (prédécoupé)	Petit filou aux fruits	Saint Paulin (à la coupe)
	 Fruit de saison		 <u>Cake au chocolat maison</u> (chocolat du commerce équitable)	 <u>Crème au chocolat vrac</u>
Flan nappé caramel		Pêches au sirop		



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	MARDI <i>Nouvel an chinois</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	Nems de poulet 	Salade Norvégienne	Friand à la viande	Salade Bretonne
 Dos de poisson sauce grenobloise Sauce : Citron, câpres, fumet, crème, roux, ass, croûtons	 Emincé de porc mariné au miel  sauce : vinaigre, sucre, miel, fond	 Cuisse de poulet à l'indienne  (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)	 Torsades aux légumes Oignons, courgettes, poivrons, tomates,	 Blanquette de poisson Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème
 Purée d'épinards  Epinards, pommes de terre bio	 Riz cantonais Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons	frites 	-	 Gnocchis au beurre
Vache Picon	Yaourt aromatisé vrac	Mimolette (prédécoupé)	 Yaourt sucré vrac	 <u>Bûchette de chèvre</u> (à la coupe)
 <u>Compote vrac</u>	 Biscuit coco	 Fruit de saison	  Crêpe au chocolat	 Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable

« 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.