



# Restaurant scolaire

Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

**LUNDI**

Salade de betteraves vinaigrette
Sauté de dinde romarin et citron
Boulgour
Camembert vrac
Fruit de saison

**MARDI**

Salade piémontaise (pdt, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise)
Tarte aux fromages Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche
Mélange de salade
Fromage blanc sucré vrac
Purée pommes banane vrac

**MERCREDI**

Salade des tropiques (carottes, ananas, surimi, mayonnaise)
Jambon grill sauce madère Madère, champignons, oignons, fond, roux, ass
Purée de potiron
Galette bretonne
Mousse au chocolat

**JEUDI**

Potage de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert
Filet de poisson sauce beurre blanc
Beurre, crème fraîche, lait, ass
Riz
Crème anglaise vrac
Moelleux nature

**VENDREDI**

Salade carnaval (pâtes, carottes, maïs, concombre, vinaigrette)
Sauté de poulet basquaise
Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Petit pois
Brie (à la coupe)
Poire au sirop vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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



Semaine 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quinoa printanier <small>(quinoa, boulgour, semoule, carottes, maïs, vinaigrette)</small></p>	<p>Salade lorette <small>(mâche, betteraves bio, oignons, vinaigrette)</small></p>	<p>Salade Atlantique <small>(pdt, saumon, citron, vinaigrette)</small></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Rôti de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small></p>	<p>Filet de poisson meunière</p>	<p>Sauté de dinde sauce chasseur <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème + lardons</small></p>	<p>Tajine de légumes aux pois chiches <small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)</small></p>	<p>Lasagne bolognaise* <small>Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental</small></p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Blé à la tomate</p>	<p>Gratin de brocolis <small>(brocolis, pommes de terre, bé mozarella)</small></p>	<p>Semoule</p>	-
<p>Yaourt sucré vrac</p>	<p>Gouda (prédécoupé)</p>	<p>Buchette de chèvre (à la coupe)</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Compote de pomme vrac</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Maestro chocolat</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs

\* 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



Semaine 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022



## LUNDI

Céleri rémoulade

Sauté de poulet sauce paprika

(sauce : paprika, fond, oignons, roux)

Purée de chou-fleur

Chou-fleur, pommes de terre, lait

Yaourt sucré vrac

Ile flotante

## MARDI

Salade de pommes de terre, avocat, maïs

Sauté de porc vallée d'Auge

(pomme, cidre, oignon, fond, roux)

Petits pois

Coulommiers (prédécoupé)

Fruit de saison

## MERCREDI

Salade mexicaine

(haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)

Steak haché sauce poivre douce

(fond, oignon, roux, poivre, crème)

Carottes persillées

Fromage blanc aromatisé

Compote vrac

## MENU INDIEN



Raita de concombre

Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin

Dahl de lentilles verte

Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon

Riz

Petit suisse sucré

Salade de fruits Acapulco vrac

## VENDREDI

Salade capri

(pâtes, jambon, vinaigrette)

Filet de poisson blanc frais sauce dugléré

Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass

Pommes sautées

Brie (à la coupe)

Tarte ESAT de la montagne



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* 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



Semaine 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pou rouge aux raisins vinaigrette 	 Betterave au maïs 	 Carottes râpées au citron 	 Velouté de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur,            navet, poireau, haricot vert</small> 	Taboulé
Blanquette de dinde 	Jambon grill sauce chasseur ® <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème, lardon</small>	 Filet de poisson sauce bonne femme <small>(champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux)</small> 	 Bœuf braisé sauce marchand de vin <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small> 	Sautée de dinde à la Dijonnaise  <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>
Haricots beurre	Haricots blancs à la tomate	 Semoule	 Epinards à la crème	Pommes vapeur
Bûchette de chèvre (à la coupe)	Petit filou aux fruits	Edam (prédé coupé)	 Camembert (à la coupe)	 Yaourt sucré vrac
Flan caramel	 Fruit de saison	 Liégeois vanille 	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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



Semaine 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 saucisson	 Carottes râpées vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise 	Demi-pamplemousse	
				Concombre au maïs
 Sauté de dinde à l'ancienne  <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Chili sin cané <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc  <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>
 Purée de petits pois <small>Petits pois, pommes de terre, lait</small>	 Riz créole	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel, fromage</small>	Ratatouille <small>Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré</small>	 Coquillettes
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	 Yaourt sucré vrac	Bûchette de chèvre (à la coupe)	Gouda (prédécoupé)
 Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop vrac	 Fruit de saison	 Yaourt fermier vrac	 Crème chocolat vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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



Semaine 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade des Carpates</b> P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil moutardée 	 <b>Macédoine de légumes</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 <b>Chou blanc à l'emmental</b> 	 <b>Duo de crudités</b> (carottes, céleri, vinaigrette) 	 <b>Poireaux vinaigrette</b> 
 <b>Daube de bœuf à la thaï</b> Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass 	 <b>Filet de poisson pesca meunière,</b> 	 <b>Colombo de volaille</b> (sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux) 	 <b>Tartiflette *</b> Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella 	 <b>Boulettes riz lentilles sauce curry</b> (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème) 
<b>Julienne de légumes</b> Carottes jaunes, carottes oranges, céleri 	 <b>Carottes crémees</b> 	 <b>Semoule</b> 		<b>Flageolets</b> 
<b>Petit filou aux fruits</b> 	 <b>Camembert (à la coupe)</b> 	 <b>Saint Nectaire (à la coupe)</b> 	<b>Brie (à la coupe)</b> 	 <b>Yaourt aromatisé vrac</b> 
 <b>Fruit de saison</b> 	<b>Riz au lait vrac</b> 	<b>Maestro vanille</b> 	<b>Purée pommes banane vrac</b> 	<b>Ananas au sirop vrac</b> 



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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



## SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Chou à l'alsacienne ® <small>(chou, gruyère, jambon, vinaigrette)</small>	 Betteraves aux pommes	 Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards</small>	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
 Rôti de porc sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	 Haché de bœuf sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson frais basilic <small>Fumet, basilic, crème, roux, ass</small>	 Torsade aux légumes sauce pesto <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	 Jambon grill sauce tomate <small>Dés tomate, fond, oignons, roux, ass</small>
 Lentilles	 Boulgour	 Gratin de chou-fleur <small>(chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)</small>	-	 Riz
Camembert (à la coupe)	Yaourt aromatisé vrac	Emmental (prédécoupé)	Gouda (prédécoupé)	Petit suisse sucré
 Entremets maison au chocolat	Fruit de saison	 Fruit de saison	 Gâteau maison chocolat <small>commerce équitable</small>	 Compote pomme fraise vrac



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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.