



Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Croisillon champignon	Tomate mozzarella	 Champignons à la crème	 Salade Bretonne <small>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte</small>	Saucisson sec ®
Tajine  de pois chiches <small>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</small>	Chipolatas	Rôti de de bœuf  sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Sauté de poulet sauce  moutarde  <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>	 Filet de colin <i>frais</i>  sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
 Semoule 	Carottes glacées  au miel 	 Purée de brocolis  <small>Brocolis, pommes de terre</small>	 Haricots verts 	 Riz 
 Mimolette (prédécoupé)	 Yaourt <i>aromatisé VRAC</i>	<i>Carré frais</i>	 Gouda (prédécoupé)	<i>Petit suisse aromatisé</i>
 Fruit de saison	Biscuit VRAC	Abricots au sirop VRAC	Fruit de saison	Compote de pommes VRAC



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



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. »



=D1

Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre au thon <small>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</small>	Radis beurre	Melon	Concombre vinaigrette
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	Jambon grill	Filet de colin sauce façon beurre blanc <small>Beurre fondu, persil</small>	Nuggets
-	Petits pois	Gnocchis sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Boulgour aux légumes <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron</small>	Gratin chou fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, emmental</small>
Emmental (prédécoupé)	Yaourt aromatisé VRAC	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers (prédécoupé)	Crème anglaise VRAC
Crème au chocolat VRAC	Fruit de saison	Compote de pommes VRAC	Fruit de saison	Barre bretonne



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise)			Cervelas	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>
	Salade paysanne <small>P. de terre bio, salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>	Salade Carmen <small>Riz bio, poulet, poivron rouge, petits pois, estragon, vgtte</small>		
Sauté de porc aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Gratin de coquillettes et mozzarella	Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Jambon grill sauce forestière <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
Pommes rissolées	-	Blé à la tomate	Haricots verts	Courgettes gratinées
Camembert (à la coupe)	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Gouda (prédé coupé)	Yaourt sucré VRAC
Compote maison VRAC	Fruit de saison	Liégeois vanille	Gâteau nature maison	
				Poire Amandine ESAT de la montagne



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

FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte</small>	Tomate au basilic	Salade aux dés de fromages ® <small>Salade verte, tomate, épaule, fromage</small>	Betterave vinaigrette	Melon
Normandin de veau sauce Vallée d'auge <small>Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	Sauté de poulet thym citron	Couscous*	Filet de poisson frais à l'estragon
Epinaud béchamel	Tortis	Ratatouille <small>Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons.</small>	-	Purée de pommes de terre
Petit suisse sucré	Edam (prédé coupé)	Yaourt aromatisé VRAC	Brie (à la coupe)	Saint Nectaire (à la coupe)
Fruit de saison	Tarte pommes prunes	Fruit de saison	Cocktail de fruits VRAC	Compote pommes fraise VRAC



Label Rouge

Haute valeur environnementale

Produit Bleu Blanc Cœur

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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI

Pâté de campagne
+ cornichon



MARDI



melon

MERCREDI

Carottes râpées



Florida



Carotte, ananas, raisins secs, vgtte

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Escalope
viennoise



Tarte
aux légumes

Œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella,
oignons, poivrons, emmental

Sauté de porc
braisé

(jus de porc, carottes, oignons)

Haricots verts
persillés



Salade verte

Pommes
persillées



Bûchette de chèvre
(à la coupe)

Petit moulé ail et fines
herbes

Fruit de saison



Mousse au chocolat

Compote pomme banane
VRAC



Chanteneige



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



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 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Carnaval Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vgtte	 Radis beurre	 Macédoine et œuf dur mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage Fourrage à base d'emmental
Paupiette de veau sauce catalane Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	Palet Italien sauce provençale Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce: Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	 Sauté de dinde à la dijonnaise (moutarde, fond, oignons, roux)	 Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson frais sauce Thermidor Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées
Petits pois	 Blé	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	 Lentilles	 Surée de courgettes Courgettes, pommes de terre
 Edam (prédécoupé)	 Carré Ligeuil (à la coupe)		 Crème anglaise VRAC	 Yaourt sucré VRAC
 Yaourt fermier vrac	 Fruit de saison	Poire au sirop VRAC	 Gâteau maison	Fruit de saison
		Crème praliné		





 Label Rouge
  Haute valeur environnementale
  Produit Bleu Blanc Cœur
  Produit biologique
  MSC : pêche durable
  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. »