

## Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

**LUNDI**

Salade coleslaw

(Carottes, chou blanc, mayonnaïse)

**MARDI**

Betterave  
à la vinaigrette

Gratin de coquillettes et  
mozzarella

**MERCREDI**

Tomate  
vinaigrette

Filet de poisson  
meunière + sauce tartare

**JEUDI**

Cervelas

Steak haché  
sauce forestière

**VENDREDI**

Taboulé

Semoule de blé, tomate, poivron, citron, ail, vinaigre

Rôti de dinde  
à l'ancienne

(ail, fenouil, crème, roselles)

Pommes rissolées

Blé à la tomate

Haricots verts

Courgettes  
gratinées

Compote  
pomme abricot

Fruit de saison

Liégeois vanille

Riz au lait

Yaourt sucré



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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**

Salade  
Méditerranéenne

P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carottes, râpés, vinaigre

**MARDI**

Carottes râpée

Croc fromage

Tortis

Tarte  
pommes prunes

**MERCREDI**

Mortadelle

Sauté de poulet  
thym citron

Ratatouille

(Courgettes, tomates, aubergines, ail, poivrons)

Yaourt pulvé

Fruit de saison

**JEUDI**

Concombre  
vinaigrette

Couscous\*

Merquoz, semoule, légumes à cœur cœur (Navet, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, oignons)

Cocktail  
de fruits

**VENDREDI**

Melon

Filet de poisson  
à l'estragon

Fumon, estragon, roselles, ail, crème

Purée  
de pommes de terre

Compote  
pommes fraise



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Pâté de campagne  
+ cornichon

Melon

Tomate monégasque

(tomate, thon, aïgnan, poirel, vinaigrette)

Taboulé d'Ebly

Ebly, painran, petitz pain, tomate en cubes, mdiz, vatte

Escalope viennoise

Tarte aux légumes

Œuf, courgette, lait, crème fraîche, mazzarollo, aïgnan, painran, emmental

Sauté de porc braisé

(jar de porc, carottes, aïgnan)

Sauté de bœuf à la provençale

Tomato, ail, herbor, aïgnan, fend, raus, arz

Haricots verts persillés

Salade verte

Pommes persillées

Fromage blanc sucré

Carottes braisées

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mousse au chocolat

**FERIE**



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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.

## Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Melon

Radis beurre

Macédoine et œuf dur mayonnaise

Haricots verts, floqueloiz, petitz pain, carotte, navet, œuf, mayonnaise

Concombre vinaigrette

Crêpe au fromage

Fourrage à base d'emmental

Paupiette de veau sauce catalane

Tomato, fend, vin blanc, aïgnan, raus, arz, herbor

Palet Italien sauce provençale

Carottes, spinard, aïgnan, framage, Sauce: Tomato, ail, herbor, aïgnan, fend, raus, arz

Sauté de dinde à la dijonnaise

(moutarde, fend, aïgnan, raus)

Saucisse de Toulouse

Filet de poisson sauce Thermidor

Fumet, moutarde, raus, arz, tomatoz cancarbes + cancarbes

Petits pois

Blé

Poêlée de légumes

Bracallz, champignon, haricots verts, painran, aïgnan

Lentilles

Purée de courgettes

Courgette, pomme de terre

Flan caramel

Maestro vanille

Poire au sirop

Gâteau marbré

Crème anglaise

Yaourt sucré



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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.