



Restaurant scolaire



Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				P.N. tout prêt



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

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 28 du lundi 11 juillet au vendredi 15 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette 	 VEGETARIEN	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Carottes râpées vinaigrette 
 le poisson meunière	Pique nique	 Steak haché  sauce aux herbes	 14 JUILLET	Cheeseburger
 Gnocchis à la tomate		 Haricots verts		Potatoes
 Yaourt fermier vrac		Biscuits		Edam (prédécoupé)
Brownies		Fromage blanc VRAC		 Compote pommes fraise VRAC
		Crème chocolatVRAC		 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 29 du lundi 18 juillet au vendredi 22 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Melon	Salade coleslaw		Pastèque
Lasagne bolognaise*	Tarte aux légumes	Chipolatas	Pique nique	 Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, BSS</small>
-	Salade verte	 Purée de pommes de terre		 Riz
Yaourt sucré VRAC	Coulommiers (prédécoupé)	Yaourt aromatisé		Samos
	Crème vanille VRAC	Compote VRAC		
Purée de pomme fraise VRAC				Compote pêche VRAC



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs

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 30 du lundi 25 juillet au vendredi 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage		Taboulé aux légumes	Melon	Concombre vinaigrette
Jambon grill sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Pique nique	Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Hachis parmentier *	Omelette aux fromages
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>		Haricots verts	-	Epinard à la crème
Fromage blanc sucré VRAC		Cantafrais	Yaourt sucré VRAC	Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison		Crème vanille VRAC		Tartes pomme rhubarbe
			Pêche au sirop VRAC	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plât élaboré par nos chefs



MSC: pêche durable

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 31 du lundi 1 août au vendredi 5 août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

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 32 du lundi 8 août au vendredi 12 août 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Pla
ts
cc

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 33 du lundi 15 août au vendredi 19 août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Œufs durs mayonnaise	 Concombre sauce crème 		 Salade Napoléon <small>Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette</small>
	Tarte aux légumes	Chipolatas	Pique nique	 Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Pommes, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux.</small> <small>BSF</small>
	Salade verte	 Purée de pommes de terre 		 Riz
	Coulommiers (prédécoupé)	 Yaourt aromatisé		Samos
	Crème vanille VRAC			Velouté aux fruits
		Fruit de saison		





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

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 34 du lundi 22 août au vendredi 26 août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Taboulé aux légumes		Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Pâtes bolognaise	Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Pique nique	Omelette aux fromages
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-	Haricots verts		Epinard à la crème
Fromage blanc sucré VRAC	Camembert (à la coupe)	Cantafrais		Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Poire au sirop VRAC	Yaourt fermier vrac		Cocktail de fruits VRAC



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 35 du lundi 29 août au vendredi 31 août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre 	 Concombre sauce crème 			
Pizza au fromage	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	Pique nique		
Salade verte	 Pâtes 			
Fromage blanc sucré VRAC	Emmental (prédé coupé)			
Compote VRAC	Crème vanille VRAC			






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

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. »