Restaurant scolaire - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Carottes râpées au citron		Velouté de potiron	Œuf dur mayonnaise
Sauté de poulet à l'indienne (sauce curry)	de colin sauce armoricaine (fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)		Bœuf bourguignon	Wok de légumes
Gratin de brocolis	Riz pilaf		Haricots verts	Torsades
Yaourt aromatisé			*Chèvre Sainte Maure*	
Compote	Fruit de saison		Flan pâtissier	Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons)	Céleri rémoulade		Concombre sauce bulgare	Crêpe au fromage
Emincé de porc sauce forestière (oignons, champignons, crème, fond, roux)	Steak haché sauce barbecue		Hachis végétarien* (Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)	Filet de poisson sauce oseille
Petits pois extra fins	Pâtes			Carottes persillées
Fromage blanc sucré			*Brie*	
Fruit de saison	Crème caramel		Mousse au chocolat	Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de lentilles vertes		Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande (crème, oignon, roux, fond)	Coquillettes bio carbonara aux légumes*		Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boulgour	-		Haricots verts	Riz aux légumes
Chèvre Sainte Maure			*Cantal*	
Flan vanille	Fruit de saison		Brownies	Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (REPAS DU SUD)	VENDREDI
Taboulé	Céleri râpé au curry		Salade basque (piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière (moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)	Blanquette de dinde		Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel		Ratatouille	Carottes au cumin
Yaourt aromatisé à la vanille			*Brebis crème*	
Fruit de saison	Compote		Tarte tropézienne	Crème au chocolat

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande (pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)		Velouté de légumes	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Sauté de poulet sauce barbecue		Tartiflette végétarienne au reblochon * (pdt bio)	Filet de poisson meunière et citron
Pâtes	Petits pois carottes		-	Epinards à la crème
Pont l'Evêque			*Mimolette*	
Maestro chocolat	Fruit de saison		Flan caramel	Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs		Céleri râpé sauce fromage blanc	Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	Dos de colin sauce façon beurre blanc		Croc fromage	Cassoulet* (knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)
Semoule	Gratin de chou-fleur		Purée de potimarron	-
Yaourt sucré			*Brie*	
Fruit de saison	Compote		Semoule au lait	Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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 - Jans

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)			Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	Coquillettes bolognaise*		Menu en cours d'élaboration	Omelette
Haricots verts	-			Carottes rissolées
Fromage blanc sucré				
Fruit de saison	Crème vanille			Fruit de saison

Plat végétarien — Viande bovine d'origine française — Viande de porc française — Recette du chef

* 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.