



Restaurant scolaire



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de betteraves vinaigrette	 Salade piémontaise (pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)	 Céleri râpé mayonnaise au curry	 Potage de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	 Chou blanc aux pommes
 Boulettes d'agneau sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Tarte aux fromages Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche	 Jambon grill sauce madère Madère, champignons, oignons, fond, roux, ass	 Filet de colin sauce beurre blanc Beurre, crème fraîche, lait, ass	 Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
 Boullgour	Mélange de salade	 Purée de potiron	 Riz	Petits pois
 Chanteneige	Petit suisse sucré	Galette bretonne	Crème anglaise	Brie
Fruit de saison	Purée pommes banane	Mousse au chocolat	Moelleux nature	Poire au sirop



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 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade lorette  (mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)	Crêpe au fromage	 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette 
 Rôti de porc braisé (jus de porc, carottes, oignons)	 Filet de poisson pesca meunière	 Sauté de dinde sauce chasseur  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème + lardons	 Tajine de légumes aux pois chiches (pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)	Lasagne bolognaise* Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental
Haricots verts	 Blé à la tomate 	 Gratin de brocolis  (brocolis, pommes de terre, béchamel, mozzarella)	Semoule 	-
 Yaourt sucré	Gouda	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Camembert
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pomme	Fruit de saison	Maestro chocolat



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 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, avocat, maïs 	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)	 Raita de concombre Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin	 Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Sauté de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	 Sauté de porc vallée d'Auge  (pomme, cidre, oignon, fond, roux)	 Steak haché sauce poivre douce (fond, oignon, roux, poivre, crème)	 Dahl de lentilles verte Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon	 Filet de poisson blanc sauce dugléré  Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass
 Purée de chou-fleur  Chou-fleur, pommes de terre, lait	 Petits pois	 Carottes persillées 	 Riz 	 Pommes sautées
 Yaourt sucré 	 Coulommiers	 Fromage blanc aromatisé 	 Entremets maison pistache	 Madame Loïk
 Compote de poires	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Salade de fruits Acapulco Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins	 Liégeois vanille



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
 Chou rouge aux raisins vinaigrette  	 Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron 	Velouté de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	Galantine de volaille
Pizza aux fromages Tomate, emmental, oignons, mozzarella	Saucisse fumée	 Filet de poisson sauce bonne femme (champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux) 	 Haché de veau à l'estragon Estragon, fond, crème, roux, ass	 Rôti de dinde à la Dijonnaise Moutarde, fond, oignons, roux, ass
Salade verte	Haricots blancs à la tomate	 Semoule	 Epinards à la crème	Pommes vapeur
Bûchette de chèvre	Petit filou aux fruits	Edam	Camembert	 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat	 Fruit de saison



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 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette	 Blé à la provençale Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte	Crêpe au jambon Crêpe, jambon, fromage	 Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'anci Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Chili sin cané Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre	 Boulettes de bœuf sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème
 Purée de petits pois Petits pois, pommes de terre, lait	 Riz créole	 Gratin de salsifis Salsifis, pommes de terre, béchamel, fromage	Ratatouille Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré de tomate, oignons, poivrons	Coquillettes
Camembert	Petit suisse sucré	 Yaourt brassé	Bûchette de chèvre	Picon
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison	Yaourt pulvé	Crème chocolat



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 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade des Carpates  P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Salade de cœurs de palmiers, maïs et pdt 	 Duo de crudités  (carottes, céleri, vinaigrette)	 Tarte aux légumes Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental
 Daube de bœuf à la thaï Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson pesca meunière 	 Colombo de volaille  (sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux)	 Tartiflette *  Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
Julienne de légumes Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 Carottes crémees 	 Semoule 		Flageolets
Petit filou aux fruits	Camembert	 Saint Nectaire 	Croc'lait	 Yaourt aromatisé 
 Compote maison	Riz au lait	Flan chocolat	Compote pomme-banane	Fruit de saison



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 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise 	 Betteraves aux pommes 	 Terrine de légumes Carottes, céleri, épinards	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
 Rôti de porc sauce catalane Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	 Haché de bœuf sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	 Filet de poisson basilic  Fumet, basilic, crème, roux, ass	 Torsade aux légumes sauce pesto  Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto	Cordon bleu + dosette de ketchup
 Lentilles	 Boulgour	 Gratin de chou-fleur  (chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)	-	 Riz
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Madeleine	Gouda	Petit suisse sucré
 Entremets maison au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Far Breton	Compote de fruits



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.