















Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	 <p>Céleri rémoulade</p>	 <p>Trio de légumes</p> <p>tomate, maïs, betteraves, vinaigrette</p>	 <p>Salade Bretonne</p> <p>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte</p>	<p>Saucisson sec ®</p>
<p>Tajine de pois chiches</p> <p>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</p>	<p>Chipolatas</p>	 <p>Rôti de de bœuf sauce échalote</p> <p>Fond, échalotes, roux, ass</p>	 <p>Sauté de poulet sauce moutarde</p> <p>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</p>	 <p>Filet de colin sauce basquaise</p> <p>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</p>
 <p>Semoule</p>	 <p>Carottes glacées au miel</p>	 <p>Purée de brocolis</p> <p>Brocolis, pommes de terre</p>	 <p>Haricots verts</p>	 <p>Riz</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Yaourt pulpé</p>	<p>Carré frais</p>	<p>Gouda</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Flan vanille</p>	<p>Biscuit</p>	<p>Abricots au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>



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

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 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

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



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

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
 <p>Salade coleslaw </p> <p>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</p>	  <p>Betterave à la vinaigrette </p>	 <p>Tomate vinaigrette </p>	<p>Cervelas</p>	<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>
 <p>Sauté de porc aux oignons </p> <p>Fond, oignons, roux, ass</p>	<p>Gratin de coquillettes et mozzarella </p>	 <p>Filet de poisson meunière + sauce tartare</p> <p>Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	<p>Steak haché sauce forestière </p> <p>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	<p>Rôti de dinde à l'ancienne </p> <p>(oignons, fond, crème, roux)</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>-</p>	 <p>Blé à la tomate </p>	 <p>Haricots verts </p>	<p>Courgettes gratinées </p>
<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Gouda</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Compote pomme abricot</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>	 <p>Gâteau nature maison</p>	<p>Fruit de saison</p>



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

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

 <p>Salade Méditerranéenne</p> <p>P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte</p>	 <p>Carottes râpées</p> 	<p>Mortadelle</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Melon</p> 
<p>Normandin de veau sauce Vallée d'auge</p>  <p>Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass</p>	<p>Croc fromage</p>	<p>Sauté de poulet thym citron</p>  	<p>Couscous*</p> <p>Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de tomate)</p>	 <p>Filet de poisson à l'estragon</p> <p>Fumet, estragon, roux, ass, crème</p>
<p>Epinard béchamel</p>	 <p>Tortis</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons,</p>	<p>-</p>	 <p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Petit suisse sucré</p>	 <p>Edam</p>	 <p>Yaourt pulpé</p>	<p>Brie</p>	 <p>Saint Nectaire</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte pommes prunes</p> 	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Compote pommes fraise</p> 



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

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  <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	FERIE	 Taboulé d'Ebly  <small>Ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vgtte</small>
Escalope viennoise 	Tarte aux légumes <small>(Eufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental)</small>	Sauté de porc braisé  <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>		Label Rouge  Sauté de bœuf à la provençale  <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>
 Haricots verts persillés 	Salade verte	 Pommes persillées 		 Carottes braisées 
Bûchette de chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc sucré		 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote pomme banane		Cookies



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

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

Melon	 Radis beurre	Macédoine et œuf dur mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Sauté de dinde à la dijonnaise  <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois 	 Blé 	Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	 Lentilles 	 Purée de courgettes   <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Edam	Carré Liqueil	Samos	Crème anglaise	 Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille	Poire au sirop	Gâteau marbré	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

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. »