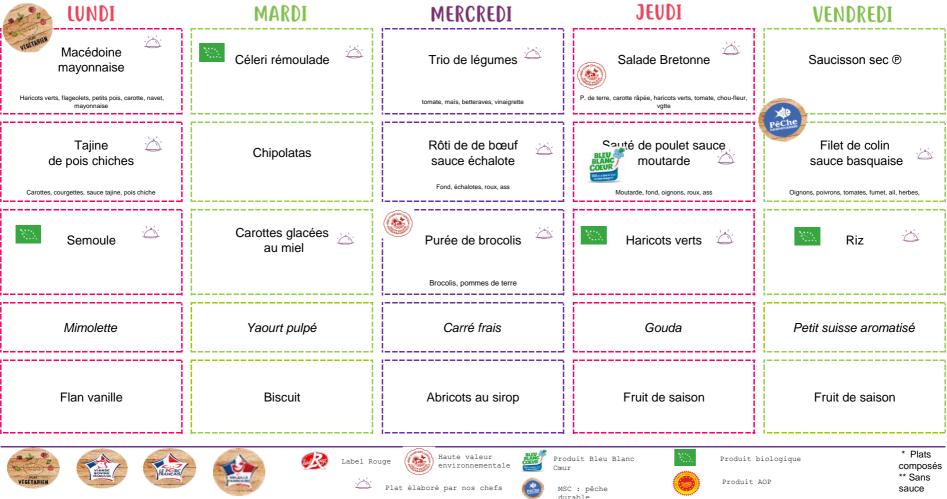




# Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

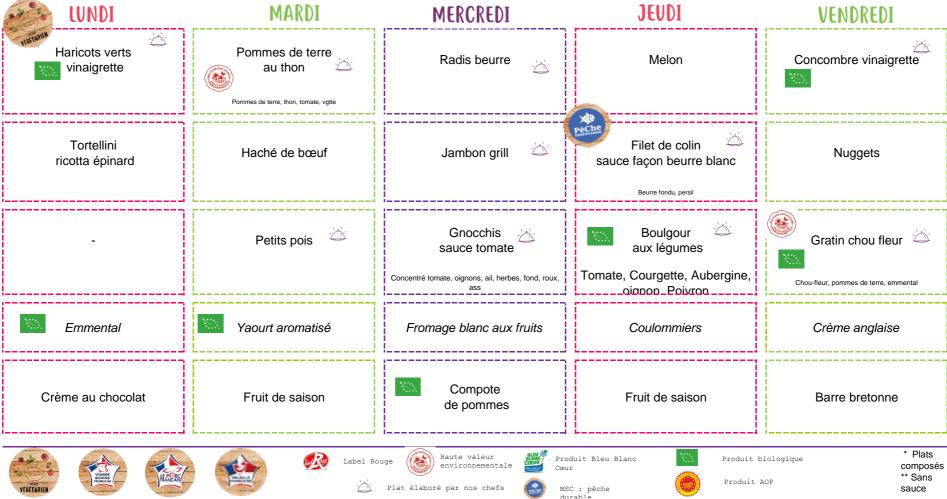


D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





# Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022



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.





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

LUNDI	NMARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Betterave à la vinaigrette	Tomate vinaigrette	Cervelas	Taboulé
(Carottes, chou blanc, mayonnaise)				Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte
Sauté de porc aux oignons	Gratin de coquillettes et mozzarella	Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons	Steak haché sauce forestière	Rôti de dinde à l'ancienne (oignons, fond, crème, roux)
Pommes rissolées	-	Blé à la tomate	Haricots verts	Courgettes 📛 gratinées
Camembert	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Gouda	Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Liégeois vanille	Gâteau nature maison	Fruit de saison
Label Rouge  Label Rouge  Label Rouge  Haute valeur environnementale  Produit Bleu Blanc  Cœur  Produit biologique  * Plats composés  ** Sans  ** S				

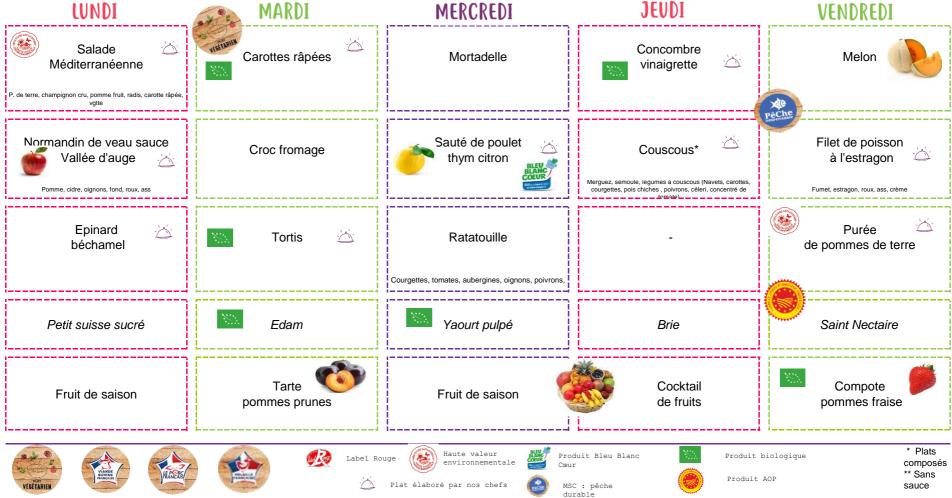
D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





# FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

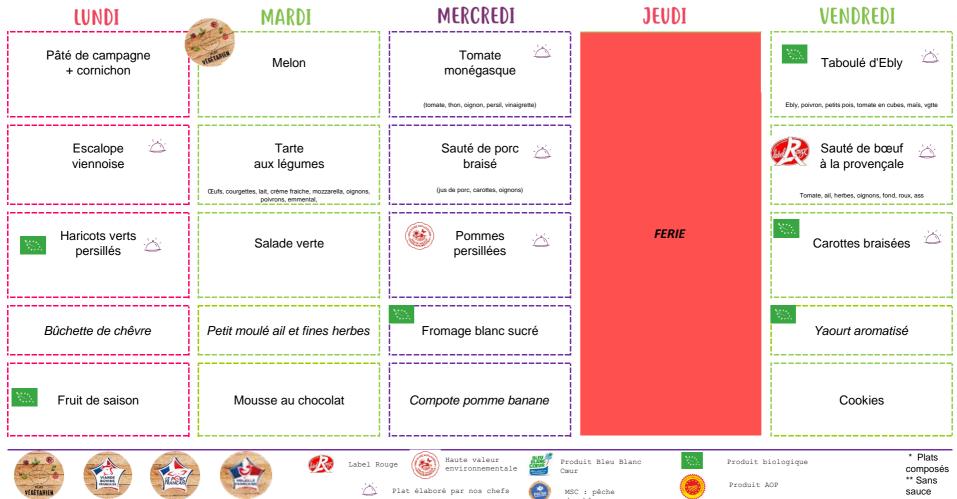


D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





#### Semaine 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022



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.



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

MARDI **MERCREDI** LUNDI **JEUDI** VENDREDI Macédoine et œuf dur Concombre Crêpe au fromage Melon Radis beurre vinaigrette mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf Filet de poisson Paupiette de veau Palet Italien Sauté de dinde Saucisse de Toulouse sauce catalane sauce provençale à la dijonnaise sauce Thermidor Carottes, épinards, oignons, fromage Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes Petits pois Blé Poêlée de légumes Lentilles Purée de courgettes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, Courgettes, pommes de terre Carré Ligueil Crème anglaise Edam Samos Yaourt sucré Maestro vanille Poire au sirop Gâteau marbré Flan caramel Fruit de saison \* Plats Haute valeur Produit Bleu Blanc Produit biologique environnementale composés \*\* Sans 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.