



# Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	 <p>Concombre à la crème</p>
			 <p>Tortelloni Provençal bio</p>	 <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>
			-	Pommes vapeur
			Yaourt aromatisé	Chanteneige
			Compote	Crème au 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  
\*\* 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 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Taboulé</b> Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	œufs dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 Sauté de dinde sauce crème Crème, oignons, fond, roux, ass	 Hachis parmentier Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Salade verte	 Lentilles 	 Semoule 	-	 Haricots verts
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)
Fruit de saison	 Purée pomme fraise	Muffin	Liégeois vanille	 cocktail 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

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 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crème</p>	<p>Persillade de pommes de terre</p> <p>P. de terre cube, échalote, persil, vgte</p>	<p>Coquillettes monégasques</p> <p>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</p>	<p>Radis beurre</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>
<p>Rôti de dinde sauce barbecue</p> <p>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</p>	<p>Nuggets de blé</p>	<p>Jambon grillé à la tomate</p> <p>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	<p>Tortelloni au saumon</p> <p>Saumon fumé, ricotta</p>	<p>Sauté de bœuf aux épices</p> <p>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</p>
<p>Riz</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Epinard et pommes de terre</p>	<p>-</p>	<p>Purée de courgettes</p>
<p>Coulommiers (prédécoupé)</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Samos</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>
<p>Entremets praliné</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Beignet aux pommes</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans gluten

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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	Œufs dur Mayonnaise	Tomate vinaigrette	croisillon Dubarry	duo de choux
Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	Pâtes à la sauce tomate végétarienne <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes	-	Blé	Ratatouille	Pommes noisettes
Entremets vanille	Camembert (à la coupe)	Cantafrais	Petit suisse sucré	Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans gluten

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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

taboulé	Melon	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Cervelas	Betterave vinaigrette
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Pâtes bolognaise* <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
Riz à la tomate	Pommes sautées	Gratin de légumes de saison	Flageolets	-
Cantal (prédécoupé)	Petit suisse sucré	Yaourt pulpé	Camembert (à la coupe)	Chanteneige
Grillé cerise	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Compote	yaourt aromatisé



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
composés  
\*\* Sans  
gluten

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 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 crêpes au fromage 	 Salade de pâtes 	 Duo de chou vinaigrette	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	 purée	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré	Gouda (prédécoupé)	Biscuits	Petit suisse sucré	Edam (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	 Gâteau au chocolat du commerce équitable maison 	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats  
composés  
\*\* Sans  
gluten

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 des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Accras de morue</p>	<p>Salade romaine</p>	<p>Géleri-rémoulade</p>	<p>Potage de patate douce</p>	<p>betterave</p>
<p>Cari de poulet</p> <p>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</p>	<p>Nuggets de poulet + dosette de ketchup</p>	<p>Totelloni ricotta-épinard sauce-tomate</p>	<p>Colombo de porc</p> <p>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</p>
<p>Riz carmaguais</p>	<p>Pommes noisette</p>	<p>—</p>	<p>Carottes au lait de coco</p>	<p>Harciots verts</p>
<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rondelé poivre</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>compote</p>	<p>Compote</p>	<p>Ananas au sirop</p>	<p>Rocher coco</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\* Sans gluten  
\*\* Sans lactose

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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>  	 <b>Salade piémontaise</b>   <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 <b>Taboulé</b>  <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 <b>Céleri rémoulade</b> 	 <b>Pâté de campagne</b> 
 <b>Sauté de porc à l'estragon</b> <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	<b>Tarte aux légumes</b>	<b>Filet de poisson pané + citron</b>	 <b>Cassoulet</b> <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	<b>Escalope viennoise</b>
 <b>Semoule</b> 	<b>Salade verte</b>	 <b>Ratatouille</b>	<p>-</p>	 <b>frites</b> 
<b>Mimolette (prédécoupé)</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Cantafrais</b>	 <b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Cantal (prédécoupé)</b>
<b>Compote pomme banane</b>	<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Gâteau maison</b>	<b>Crème à la vanille</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés  
\*\* Sans gluten

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. »