



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec	 Plat végétarien Œuf dur mayonnaise		Soupe aux légumes 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	Nuggets de pois chiche +  dose de ketchup		Choucroute + pommes vapeur 	
Boullgour 	Petits pois		-	
Petit suisse sucré	Gouda		Emmental	
Fruit de saison	Tarte Normande		 Dessert maison	



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP** 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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		 Soupe aux légumes	 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		Palet montagnard	 Hachis parmentier
Frites au four	Haricots verts		 Riz à la tomate	Salade verte
Brie	Yaourt aromatisé		 Camembert	Fromage blanc sucré
Mousse chocolat	Ananas au sirop		crème Praliné	Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP** 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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Betterave vinaigrette</p>	 <p>Carotte au cumin</p>		 <p>Velouté de légumes</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>
<p>Pizza au fromage</p>	 <p>Kabsa</p> <p><small>oignons, gingembre, douillette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec.</small></p>		 <p>Filet de poisson ciboulette</p> 	 <p>Blanquette de dinde</p> 
<p>Salade verte</p>	<p>Riz</p> 		<p>Semoule</p> 	 <p>Carottes persillées</p>
 <p>Saint Nectaïre</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Crème à la vanille</p>	 <p>Crème brûlée à la fleur d'oranger maison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique Plats composés



Produit AOP** 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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine	Taboulé <small>Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte</small>		 Velouté de légumes 	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise		 Steak haché sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	 Poêlée de légumes		 Haricot beurre	  Blé à la tomate
Fromage Blanc Sucré	Buchette de chèvre		Emmental	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Flan caramel		 Dessert maison	Purée de poire



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique Plats composés



Produit AOP** 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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Velouté de Légumes		 Macédoine	 duo de crudité
Sauté de poulet sauce  Agenaise	 Tortelli épinards ricotta  sauce tomate		 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme  vapeur	-		Salade verte	 Purée de potiron
 Yaourt sucré	Cantal		Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Velouté de fruits		Crème praliné	ananas au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique Plats composés



Produit AOP** 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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes	Cake salé maison végétarien 		Terrine de saumon 	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de poisson sauce beurre blanc 	Omelette au fromage		Filet de poulet sauce aux marrons  	Rougail saucisse 
Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts à l'ail  		Pommes pins  	Riz 
Saint Nectaire	Emmental 		Babybel 	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Semoule au lait		Pâtisserie au chocolat de Noël 	Purée pomme coing



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique Plats composés



Produit AOP** Sans sauce

