Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpée vinaigrette	Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	Melon	Betterave vinaigrette
Sauce bolognaise* Bœuf, Concentré tomate, concasse de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym	Tarte aux fromages*	Kefta d'agneau aux épices marocaine	Poisson meunière + citron	Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
Macaronis* PLAT COMPLET	Salade verte*	Légumes à couscous	Gratin de courgettes	Riz
Camembert	*Yaourt sucré*	*Petit suisse sucré*	*Buchette de chèvre*	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	*Beignet*

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Lentilles ciboulette Lentilles, ciboulette vinaigrette	Crêpe au fromage
Hachis parmentier Hache de bœuf, oignon, sauce tomate, puree de pommes de terre	Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	Jambon grill sauce tomate Concentre et concasse de tomate, celeri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	Boulgour	Carottes à la crème	Petit pois
Gouda	*Yaourt sucré*	*Galette Saint Michel*	*Chanteneige*	*Camembert*
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle	Salade du pêcheur P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise	Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
Lentilles à l'indienne* Lentilles, lait de coco, carottes, oignons	Poisson meunière	Sauté de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Escalope de volaille aux épices tandoori	Chili con carné* Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices
Semoule*	Ratatouille	Duo de haricots	Poêlée de courgettes	Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé	*Bûchette de chèvre*	*Yaourt sucré*	*Chanteneige*	*Petit suisse sucré*
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP
* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Thon mayonnaise	Concombre à la crème	Crêpe au fromage
Epinard sauce crème* Epinard, crème	Cordon bleu Dinde	Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Colin doré au beurre	Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	Coquillettes	Haricots verts
Emmental	*Petit suisse sucré*	*Gouda*	*Samos*	*Yaourt sucré*
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
MSC : pêche durable
Produit AOP
* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	Knack	Carbonade de bœuf	Méli mélo de légumes Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco	Tortellini au saumon sauce tomate Entre et concasse de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	Purée de pommes de terre	Boulgour	Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
Petit moulé ail et fines herbes	*Petit suisse sucré*	*Coulommiers*	*Camembert*	*Yaourt sucré*
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
Colin doré au beurre	Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Roti de dinde miel et thym	Falafels sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
Pommes vapeur persillés	Lentilles cuisinées	Brocolis	Haricot beurre	Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	*Yaourt sucré*	*Buchette de chèvre*	*Petit suisse sucré*	*Croc'lait*
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Marbré au chocolat	Purée de fruits

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ARGENTINE	**ANGLETERRE**		**AUSTRALIE**	**RIQUE DU SUD**
Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette Salade, avocat, blé vinaigrette	Salade de pois à la menthe Petit pois, menthe, vinaigrette	Blé provençale Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte	Salade Australienne Salade verte, radis, féta	Samoussa de légumes
Moelleux de poulet grillé chimichuri Sauce persil, ail, citron, vinaigre	Fish n'chips	Rôti de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Chipolatas	Chakalaka Coriandre, huile
Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)	Purée de butternut Butternut, pommes de terre	Epinard béchamel	Salade chaude, riz, mais, tomate, olive	- Plat complet
Saint Paulin	*Edam*	*Petit suisse sucré*	*Vache qui rit*	*Yaourt sucré*
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Kiwi	Moelleux à la fève de tonka

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 36*

Site : .....

Responsable de secteur : | | |✓| Mme Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Carottes râpée vinaigrette	❑	❑	❑						
04-sept	Sauce bolognaise*	❑	❑	❑						
	Macaronis*	❑	❑	❑						
	Camembert	❑	❑	❑						
	Mousse au chocolat	❑	❑	❑						
Mardi	Salade de pommes de terre	❑	❑	❑						
05-sept	Tarte aux fromages*	❑	❑	❑						
	Salade verte*	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mercredi	Salade composée	❑	❑	❑						
06-sept	Kefta d'agneau aux épices marocaine	❑	❑	❑						
	Légumes à couscous	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Melon	❑	❑	❑						
07-sept	Poisson meunière + citron	❑	❑	❑						
	Gratin de courgettes	❑	❑	❑						
	Buchette de chèvre	❑	❑	❑						
	Purée de fruits	❑	❑	❑						
Vendredi	Betterave vinaigrette	❑	❑	❑						
08-sept	Moelleux de poulet sauce barbecue	❑	❑	❑						
	Riz	❑	❑	❑						
	Petit moulé	❑	❑	❑						
	Beignet	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 36*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ Mme Rio ☐ M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Melon	❑	❑	❑						
18-sept	Lentilles à l'indienne*	❑	❑	❑						
	Semoule*	❑	❑	❑						
	Yaourt aromatisé	❑	❑	❑						
	Purée de fruits	❑	❑	❑						
Mardi	Mortadelle	❑	❑	❑						
19-sept	Poisson meunière	❑	❑	❑						
	Ratatouille	❑	❑	❑						
	Bûchette de chèvre	❑	❑	❑						
	Mousse au chocolat	❑	❑	❑						
Mercredi	Salade du pêcheur	❑	❑	❑						
20-sept	Sauté de porc au jus	❑	❑	❑						
	Duo de haricots	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Salade Napoli	❑	❑	❑						
21-sept	Escalope de volaille aux épices tandoori	❑	❑	❑						
	Poêlée de courgettes	❑	❑	❑						
	Chanteneige	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Vendredi	Tomate vinaigrette	❑	❑	❑						
22-sept	Chili con carné*	❑	❑	❑						
	Riz*	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Crème à la vanille	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 36*

Site : .....

Responsable de secteur : | | | Mme Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Pâté de campagne + cornichon	❑	❑	❑						
02-oct	Moelleux de poulet sauce barbecue	❑	❑	❑						
	Poêlée de légumes	❑	❑	❑						
	Petit moulé ail et fines herbes	❑	❑	❑						
	Purée de fruits	❑	❑	❑						
Mardi	Salade Italienne	❑	❑	❑						
03-oct	Knack	❑	❑	❑						
	Purée de pommes de terre	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Cocktail de fruits	❑	❑	❑						
Mercredi	Céleri rémoulade	❑	❑	❑						
04-oct	Carbonade de bœuf	❑	❑	❑						
	Boulgour	❑	❑	❑						
	Coulommiers	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Carottes râpées aux pommes	❑	❑	❑						
05-oct	Méli mélo de légumes	❑	❑	❑						
	Riz	❑	❑	❑						
	Camembert	❑	❑	❑						
	Maestro vanille	❑	❑	❑						
Vendredi	Betteraves vinaigrette	❑	❑	❑						
06-oct	Tortellini au saumon sauce tomate	❑	❑	❑						
	-	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 36*

Site : .....

Responsable de secteur : ❑ Mme Thonnelier ❑ Mme Rio ❑ M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	0,00	❑	❑	❑						
16-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Mardi	0,00	❑	❑	❑						
17-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Mercredi	0,00	❑	❑	❑						
18-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Jeudi	0,00	❑	❑	❑						
19-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Vendredi	0,00	❑	❑	❑						
20-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 37*

Site : .....

Responsable de secteur : | | | |Mme Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Concombre à la crème	❑	❑	❑						
11-sept	Hachis parmentier	❑	❑	❑						
	-	❑	❑	❑						
	Gouda	❑	❑	❑						
	Liégeois à la vanille	❑	❑	❑						
Mardi	Tomate vinaigrette	❑	❑	❑						
12-sept	Paupiettes de veau au jus	❑	❑	❑						
	Flageolets	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mercredi	Salade coleslaw	❑	❑	❑						
13-sept	Filet de poisson sauce beurre blanc	❑	❑	❑						
	Boulgour	❑	❑	❑						
	Galette Saint Michel	❑	❑	❑						
	Yaourt aromatisé	❑	❑	❑						
Jeudi	Lentilles ciboulette	❑	❑	❑						
14-sept	Jambon grill sauce tomate	❑	❑	❑						
	Carottes à la crème	❑	❑	❑						
	Chanteneige	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Vendredi	Crêpe au fromage	❑	❑	❑						
15-sept	Omelette aux herbes	❑	❑	❑						
	Petit pois	❑	❑	❑						
	Camembert	❑	❑	❑						
	Abricot au sirop	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 37*

Site : .....

Responsable de secteur : | | | |Mme Rio | | M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Salade coleslaw	❑	❑	❑						
25-sept	Colin doré au beurre	❑	❑	❑						
	Coquillettes	❑	❑	❑						
	Emmental	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mardi	Taboulé	❑	❑	❑						
26-sept	Cordon bleu	❑	❑	❑						
	Purée de chou-fleur	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Barre bretonne	❑	❑	❑						
Mercredi	Thon mayonnaise	❑	❑	❑						
27-sept	Boulette de poulet sauce curry	❑	❑	❑						
	Riz cantonnais	❑	❑	❑						
	Gouda	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Jeudi	Concombre à la crème	❑	❑	❑						
28-sept	Colin doré au beurre	❑	❑	❑						
	Coquillettes	❑	❑	❑						
	Samos	❑	❑	❑						
	Liégeois au chocolat	❑	❑	❑						
Vendredi	Crêpe au fromage	❑	❑	❑						
29-sept	Sauté de porc sauce basquaise	❑	❑	❑						
	Haricots verts	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Purée de fruits	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 37*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ Mme Rio ☐ M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	Macédoine de légumes	❑	❑	❑						
09-oct	Colin doré au beurre	❑	❑	❑						
	Pommes vapeur persillés	❑	❑	❑						
	Edam	❑	❑	❑						
	Fruit de saison	❑	❑	❑						
Mardi	Salade coleslaw	❑	❑	❑						
10-oct	Paupiette de veau au jus	❑	❑	❑						
	Lentilles cuisinées	❑	❑	❑						
	Yaourt sucré	❑	❑	❑						
	Liégeois vanille	❑	❑	❑						
Mercredi	Salade piémontaise	❑	❑	❑						
11-oct	Jambon grill sauce tomate	❑	❑	❑						
	Brocolis	❑	❑	❑						
	Buchette de chèvre	❑	❑	❑						
	Fromage blanc aromatisé	❑	❑	❑						
Jeudi	Taboulé	❑	❑	❑						
12-oct	Roti de dinde miel et thym	❑	❑	❑						
	Haricot beurre	❑	❑	❑						
	Petit suisse sucré	❑	❑	❑						
	Marbré au chocolat	❑	❑	❑						
Vendredi	Salade Mexicaine	❑	❑	❑						
13-oct	Falafels sauce curry	❑	❑	❑						
	Purée de carottes	❑	❑	❑						
	Croc'lait	❑	❑	❑						
	Purée de fruits	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

OCÉANE DE RESTAURATION	Océane de Restauration	Enregistrement **FICHE LIAISON SCOLAIRE**	Réf : ENR.COM.11 / V4 Création : 2001 Révision : 1.09.2010 Page : 1

Année 2022/2023 *Période 6* *Semaine 37*

Site : .....

Responsable de secteur : ☐ Mme Thonnelier ☐ Mme Rio ☐ M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

					Merci de préciser la ou les raison(s)					
Dates :	**Nom du plat :**	**TA**	**A**	**NA**	**Cuisson**	**Texture**	**Goût**	**Sauce**	**Quantité**	**Commentaires**
Lundi	0,00	❑	❑	❑						
23-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Mardi	0,00	❑	❑	❑						
24-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Mercredi	0,00	❑	❑	❑						
25-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Jeudi	0,00	❑	❑	❑						
26-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
Vendredi	0,00	❑	❑	❑						
27-oct	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						
	0,00	❑	❑	❑						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.