Restaurant scolaire

Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Velouté aux 8 légumes + croutons	Salade Napoli Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
Sauté de poulet sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Fricadelle sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Choucroute Chou à choucroute, pommes vaeur, saucisse de strasbourg	Filet de poisson sauce beurre blanc
Boulgour	Petits pois	Torsades	-	Carottes persillées
Petit suisse sucré	*Gouda*	Yaourt aromatisé	*Emmental*	Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes	*Purée de fruits*	Flan caramel	*Fruit de saison*

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade du pêcheur P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	Potage Dubarry Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Chipolatas	Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons	Moelleux de poulet au jus	Riz cantonnais* Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce	Hachis parmentier* Hache de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.
Lentilles, Lentilles, carottes et oignons	Haricots verts	Ratatouille	-	-
Brie	Yaourt aromatisé	*Crème anglaise*	*Camembert*	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	*Fruit de saison*	Marbré au chocolat	Fruit de saison	*Purée de pomme poire*

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Taboulé	Salade Romaine Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	Salade coleslaw	Pâté de campagne + cornichon Ⓟ
Coquillettes à la bolognaise* Sauce tomate, haché de bœuf	Pizza aux légumes*	Jambon grill sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille,	Filet de poisson ciboulette carottes, poireaux, celeri raves, oignons, tomate, pois chiches	Blanquette de dinde
-	Salade verte*	Gratin de chou-fleur	Semoule	Epinard à la crème + ebly
Mimolette	*Petit suisse sucré*	*Yaourt aromatisé*	*Vache Picon*	*Edam*
Crème à la vanille	*Fruit de saison*	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de choux Chou blanc, chou rouge	Salade de pommes de terre persil	Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	Potage de tomates aux vermicelles Tomate, légumes, vermicelles	Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette
Coquiflette* Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	Escalope viennoise	Riz à la carbonara Dés de volaille, riz, crème	Bœuf bourguignon	Filet de poisson sauce Armoricaine
-	Poêlée de légumes	-	Carottes vapeur	Pommes vapeur
Gouda	Buchette de chèvre	*Yaourt sucré*	*Emmental*	*Petit suisse aromatisé*
Fruit de saison	*Flan caramel*	Poire au sirop	Fruit de saison	Purée de fruits

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Salade de chou rouge	Endives vinaigrette	Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Sauté de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	Tortelli épinards ricotta sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Porc au caramel	Hachis parmentier de poisson* Colin, purée de pommes de terre	Cordon bleu
Salsifis au beurre	-	Boulgour	-	Petits pois
Yaourt sucré	Edam	*Camembert*	Samos	*Petit suisse sucré*
Fruit de saison	Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Chou blanc, carotte, mayonnaise	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	Potage de lentilles corails Lentilles corails, carottes, oignons,	Carottes râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce beurre blanc	Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, celeri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Paupiettes de veau au jus	Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	Fricadelle sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
Riz	Haricots verts	Poêlée de légumes	Chou-fleur persillé	Semoule
Petit suisse sucré	Emmental	Galette Saint Michel	Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocoalat	Yaourt sucré	Fruit de saison	Purée de pommes banane

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraiche, ciboulette, persil	Terrine forestière + cornichons	Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	Velouté de céleri
Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty	Aiguillette de poulet sauce au marron	Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
-	Haricot beurre	Purée de patate douce	Pommes pin	Carottes vichy
Yaourt sucré	Petit suisse sucré	*Clémentine*	Babybel	Gouda
Purée de pommes	Fruit de saison	Carré au chocolat	Chou vanille sauce au chocolat	Purée de pruneaux

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés

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. »