Restaurant scolaire

Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pommes de terre Pdt, échalote, persil, vgte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage au potiron	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
Moelleux de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de porc au jus (sauce : jus, carottes, oignons)	Filet de colin sauce l'armoricaine Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass	Paupiette de veau sauce marengo (sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)
Chou-fleur à la béchamel	Coquillettes Plat complet	Boulgour	Riz	Haricot vert
Coulommiers	*Yaourt sucré*	*Gouda*	*Buchette mi-chèvre*	*Petit suisse sucré*
Flan caramel	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Fruit de saison

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* 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. 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 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)	Velouté aux 8 légumes + croutons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron	Escalope de dinde sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Couscous végétarien* Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon	Sauté de bœuf sauce aux oignons Fond, oignons, roux, ass
- Plat complet	Pommes vapeur	Brocolis	- Plat complet	Carottes rissolées
Vache qui rit	*Brie*	*Yaourt sucré*	*Petit suisse sucré*	*Camembert*
Galette des rois	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée pomme-banane	Fruit de saison

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* 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. 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 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Pâté de campagne + cornichon	Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	Tartiflette végétarienne* (pommes de terre, oigons, béchamel, fromage à tartiflette)	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
Coquillettes	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Boulgour	- Plat complet	Petit pois
Petit moulé ail et fines herbes	*Emmental*	Fromage blanc aromatisé	*Yaourt sucré*	*Camembert*
Fruit de saison	Liégeois vanille	*Fruit de saison*	Ile flotante	Purée de fruits

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* 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. 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 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou-fleur sauce aurore Mayonnaise, concentré tomate	Céleri au curry Céleri, curry, mayonnaise	Blé à la provençale	Potage aux légumes verts	Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, mayonnaise
Chili sin carné*	Raviolis au saumon sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Carry de porc Porc, tomates, oignons, ail, gingembre, thym, curcuma	Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun	Cordon bleu
Riz* Plat complet	- Plat complet	Carottes vapeur	Gratin de salsifis et pommes de terre	Julienne de légumes sauce tomate
Chanteneige	*Petit suisse sucré*	*Galette Saint Michel*	*Emmental*	*Gouda*
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	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
** 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. 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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage Dubarry Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni	Cervelas
Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème *	Tarte au fromage *	Haché de boeuf sauce échalote (sauce : fond, échalotes, roux)	Aiguillettes de poulet au curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Blanquette de poisson
Semoule	Salade verte* Plat complet	Riz	Coquillettes	Purée d'épinards Epinard, pommes de terre
Vache Picon	*Yaourt sucré*	*Mimolette*	*Bûchette de chèvre*	*Petit suisse aromatisé*
Purée de fruits	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Crêpe au chocolat

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* 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. 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

NOUVEL AN CHINOIS

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT VÉGÉTARIEN Pommes de terre rosa	Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise)	Salade romaine Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	猪 Samoussa aux légumes	Macédoine mayonnaise
Curry de pois chiches* Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco	Paupiettes de veau au jus	Rôti de dinde sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Porc au caramel 2023	Pêche Responsable Filet de colin sauce à la crème Crème, fumet de poisson, roux, ass
Riz* Plat complet	Flageolet	Petit pois	猪 Poêlée de légumes asiatique Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou	Fondue de poireaux + pommes vapeur
Yaourt sucré	*Brie*	*Gouda*	*Petit suisse sucré*	*Madame Loïk*
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	猪 Beignet aux pommes	Fruit de saison

PLAT VÉGÉTARIEN — VIANDE BOVINE FRANÇAISE — LE PORC FRANÇAIS — VOLAILLE FRANÇAISE

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* 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. 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 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	Céleri rémoulade	Potage aux carottes Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Croisillon Dubarry
Poulet mafé Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète	Lasagne bolognaise*	Jambon grill sauce suprême (sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)	Hachis végétarien à la patate douce* Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate	Filet de poisson meunière + sauce tartare
Duo de haricots (haricots verts et beurre)	Mardi GRAS Plat complet	Semoule	- Plat complet	Poêlée Bretonne Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)
Camembert	*Yaourt sucré*	Petit suisse sucré	Emmental	*Cantafrais*
Fruit de saison	Gâteau au chocolat	*Cocktail de fruits*	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* 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. 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. »