

Semaine 45
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Crêpe jambon fromage

**Sauté de dinde au
romarin**



**Haricots beurre à la
provençale**

Coulommiers

Fruit de saison



**Salade aux dés de
fromages**

Chili végétarien

Riz

Yaourt sucré

Compote de poire

Mercredi

Jeudi

**Potage
campagnard**

Tartiflette *

-

Petit suisse nature

Fruit de saison

Vendredi

Pâté de campagne

**Dos de colin à la crème
de poireaux**

**Carottes rissolées et
panais**

Morbier

Compote aux deux fruits

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Nos salades:



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46
(5é.)

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Lundi

Férié

Mardi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes

orientales*

Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Duo de crudités

Sauté de Porc sauce piquante

Purée de potiron

Edam

Fruit de saison



Macédoine de légumes

Pizza au fromage

Salade verte

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :



Nos salades

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 47 (5é.)	Lundi	Mardi	Mercredi		Vendredi
Entrée	Betteraves	Carottes râpées vinaigrette		Velouté de légumes	Salade Carmen
Plat principal	 Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette	Filet de poisson poêlé au beurre et citron frais		Risotto de pépinettes	Daube provençal
Légume Féculent	Purée crécy	Riz à la tomate		tomate et mozzarella *	Haricots verts extra fins
Produit laitier	Fromage blanc	Camembert		Yaourt brassé nature et dosette de sucre	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Compote aux deux fruits		Fruit de saison	Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

Poêlée villageoise: haricots beurre, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

Membre de



Semaine 48 (5é.)	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	Macédoine de légumes		Velouté de légumes	Taboulé
Plat principal	Bouchées de cabillaud** dosette de ketchup	Steak haché		Rôti de dinde à la dijonnaise	Sauté de Porc sauce madère
Légume Féculent	Pâtes tricolores	Epinards à la crème de curry		Petits pois extra fins	Carottes vapeur
Produit laitier	Fromage blanc	Morbier		Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Semoule au lait	Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes
d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 49 (5é.)		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal		Salade 3 dés	Salade Normande	Tartine Flammekueche	Céleri à la crème
Légume Féculent		Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco et riz *	Rôti de porc à l'ancienne	Dos de colin sauce Aurore	Gratin de pommes de terre
Produit laitier			Haricots beurre	Fondue de poireaux	aux dés de volaille*
Dessert		Petit suisse nature	Saint Paulin	Yaourt sucré	Camembert
		Compote de fruits	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Compote de fruits

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

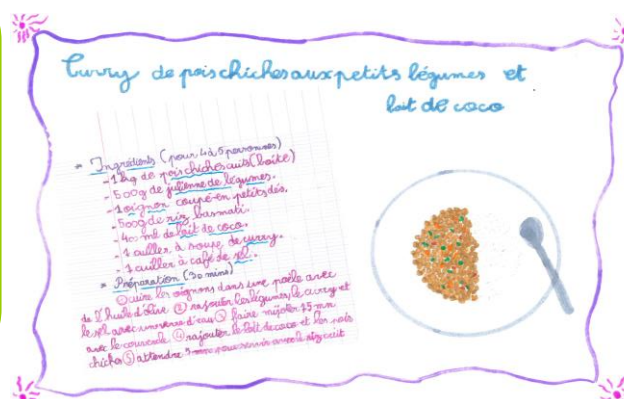
Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Semaine 50
(5é.)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Cassoulet*

Tomme blanche

Fruit de saison

Mardi

Crêpe au fromage

**Filet de poisson
meunière****

Ratatouille

Fromage blanc

Fruit de saison

Mercredi



Potage campagnard

N **Gnocchis
au fromage ***

Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Salade paysanne

**Rôti de Dinde sauce
normande**

Epinards à la crème

Petit moulé

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes
d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 51
(5é.)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Carottes râpées au citron

Jambon grill**



Purée
de betteraves

Fromage blanc

Riz au lait

Mardi

Salade aux dés et volaille
et croûtons

Lasagnes

bolognaise *

Camembert

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Taboulé

Filet de poisson sauce
tartare

Julienne de légumes

Rondelé nature

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes
d'aliments :



Fruits et
légumes



Viandes,
poissons
œufs



Matières
grasses
cachées



Céréales,
légumes
secs



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 52
(5é.)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

VACANCES

SCOLAIRES

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes
d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

