



Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 26 avril au vendredi 30 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade Lorette <small>(Mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</small>	Céleri rémoulade	Baguette flammekueche
Aiguillettes de poulet sauce camembert	Steak haché sauce poivre doux	Sauté de veau marengo	Jambon grill	Filet de poisson sauce citronnée
Duo de haricots	Tortis	Semoule	Purée de pommes de terre	Brunoise provençale <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
<i>Chanteneige</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Brie</i>	Fromage blanc aux fruits	<i>Emmental</i>
Fruit de saison	Compote de pommes	Flan nappé caramel	<i>Abricots au sirop</i>	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »




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



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 3 mai au vendredi 7 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, oignon, mayonnaise)</small>	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, tomate, oignons, cornichons, mayonnaise)</small>	Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	 Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>
Paupiette de veau au jus	Filet poisson meunière et citron	Sauté de porc au caramel	Goulasch de bœuf à la hongroise	Moelleux de poulet dosette de ketchup
Coquillettes	Epinards crévés	Blé aux légumes	Poêlée de courgettes et pommes de terre	Carottes rissolées
Samos	Petit suisse aromatisé	Camembert	Saint Paulin	Yaourt pulvé
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

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