



Restaurant scolaire

Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 VENDREDI
			Concombre sauce bulgare
			Coquillettes bolognaise *
			-
			Tomme grise
			Compote
			Melon vert
			Palet végétarien Italien
			Carottes persillées
			Petit suisse sucré
			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 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	<i>Pizza au jambon</i>		 Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale	Filet de poisson meunière		Hachis végétarien *	Steak haché sauce échalote
Blé	Ratatouille		-	<i>Gratin de salsifis</i>
<i>Gouda</i>	<i>Emmental</i>		Yaourt sucré	Petit suisse sucré
Purée pomme-banane	<i>Fruit de saison</i>		Fruit de saison	<i>Fruit de saison</i>



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 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon	Melon		Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	Tortelloni provençal		Veau à l'italienne	Filet de poisson à la crème
Carottes braisées	-		Lentilles	Courgettes sautées et pommes de terre
Petit suisse sucré	Pont l'Evêque		Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Compote		Poire au sirop	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 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette		Tomate sauce échalote	Melon
Steak haché sauce poivre (douce)	Chipolatas		 Filet de poisson sauce ciboulette sauce : fumet, crème, roux, ciboulette	Carottes boulgour au cumin
Haricots verts	Purée de pommes de terre		Semoule	-
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>Coulommiers</i>		<i>Petit suisse sucré</i>	Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote		Compote pomme-banane	<i>Banane</i>



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 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Concombre à la crème		Œuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne		Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande
Riz créole	-		Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
Brie	Petit suisse sucré		Carré de l'Est	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte aux pommes



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 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade ruzinoise <small>(P. de terre, œuf, mayonnaise, vgtle)</small>	 Tomate mozzarella basilic frais		Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	Betterave sauce ciboulette
Emincé de volaille au paprika	Gnocchis sauce pesto * à part		Moussaka*	Sauté de porc au jus
Haricots beurre			-	Pommes rissolées
Chanteneige	Panna cotta		Compote	Camembert
Fruit de saison	Compote		Fromage blanc sucré	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 DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de fond d'artichaut au thon	Carottes râpées au citron 		Salade Carnaval <small>(Pâtes, dés de tomate, carottes, maïs, dés de concombre, vgtte)</small>	 Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
Moelleux de poulet au jus	Jambon grill		 Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Lasagnes *
Blé à la tomate	Gratin de brocolis		Purée de panais	-
Camembert	Edam		Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré
 Orange	Compote		Tarte au citron 	Compote



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 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>		Concombre à la menthe	Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)</small>
Chipolatas	Bœuf bourguignon		Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
Pâtes	Carottes rissolées		Purée de potiron	-
Saint Nectaire	Yaourt sucré		Saint Paulin	Petit suisse sucré
Compote	Fruit de saison		Compote	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.