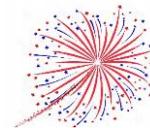


# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

## LUNDI

 Betterave  
à la vinaigrette

 Blanquette de dinde

Petits pois extra fin

Fromage blanc

Fruit de saison

## MARDI

 Carottes râpées  
Florida  
(carottes, ananas, raisins secs, vgtte)

 Filet de poisson sauce façon  
beurre blanc 

Riz créole

Brie

Compote

## MERCREDI

## JEUDI



## VENREDI



Demi-pamplemousse

Tortelloni provençale

Pâtes, ricotta, épinard

Yaourt sucré

Fruit de saison



Label Rouge

 Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

composés

\*\* Sans

sauc

« 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 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade		 Salade Mexicaine  (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Hachis tomate végétarien* (au blé) NOUVELLE RECETTE		 Fricassé de poulet sauce au curry  Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	Filet de poisson meunière 
Ratatouille	-		 Légumes à la Mexicaine EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS	 Haricots verts à l'ail
Petit suisse sucré	Camembert		Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote		 Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés

\*\* Sans

sauc

« 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 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre <small>P. de terre, persil, mayonnaise</small>		 Velouté de légumes	 Betterave à la crème
 Steak haché sauce Tex Mex	Jambon grill		Aiguillette de poulet à la diable <small>Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, tond, roux, ass.</small>	 Filet de poisson blanc au citron
Pommes rissolées	 Carottes au cumin		 Gratin de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel</small>	Coquille
Brie	Petit suisse sucré		Coulommiers	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Fruit de saison		Flan pâtissier	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



MSC : pêche durable



Produit AOP

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 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette		  Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	 Salade de pâtes au thon
 Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	  Filet de poisson sauce crème poivron rouge		 Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment</small>	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur		-	Epinard à la crème
Yaourt sucré	Coulommiers		Petit suisse sucré	Emmental
Fruit de saison	Compote		Poire au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>		Velouté de légumes 	Pâté de campagne
Chipolatas	Filet de poulet sauce normande  <small>Champignons, crème, roux, ass</small>		Palet maraicher <small>maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, semoule de terre, froment, farine, œuf.</small>	Filet de poisson sauce à l'aneth 
Lentilles	Légumes à la Bretonne <small>(Chou fleur, haricot vert, carotte, pdt)</small>		Purée de potiron 	Riz d'or
Ail et fines herbes	Pont l'Evêque		Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

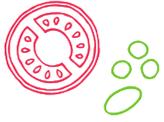
composés

\*\* Sans

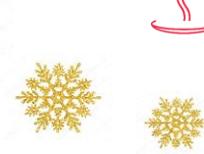
sauc

« 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 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Salade tricolore	Velouté de légumes 	 	Terrine de saumon fromage blanc acidulé 	 Betterave vinaigrette 
 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson meunière		 Filet de volaille aux aïelles 	 Tartiflette végétarienne* NOUVELLE RECETTE
 Carottes persillées	 Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre		 Pommes pins 	-
Petit suisse sucré	Semoule au lait		Clémentine 	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie au chocolat de Noël 	Compote



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans

sauc

« 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.