



# Restaurant scolaire



**Océane**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella* <small>(Sauce à part)</small>		 Filet de poisson sauce nantua <small>sauce nantua : Crevette, tomate, concentré de tomate, fumet, roux, ass.</small>	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</small>
Petits pois	-		 Riz pilaf	Lentilles
Camembert	Fromage blanc sucré		Coulommiers	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		 Galette des rois	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</small>	 Salade du pêcheur		 Velouté de potiron <small>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</small>	 Crêpe au fromage <small>Œufs, emmental, lait,</small>
 Haché de bœuf sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>		Chipolatas	 Chili sin carné <small>Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>
Farfalles	Epinard à la crème		 Purée de pommes de terre	-
<i>Petit suisse sucré</i>	Edam		<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Brie</i>
Fruit de saison	<i>Fruit de saison</i>		Fruit de saison	Compote pomme-banane



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Baguette flammekueche</b></p> <p>Pain, lardons, emmental, oignons, sauce béchamel</p>	<p><b>Céleri râpé au curry</b></p> <p>(céleri, mayonnaise, curry)</p>		<p><b>Salade montagnarde</b></p> <p>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</p>
<p><b>Filet de poisson sauce dulguéré</b></p>	<p><b>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</b></p> <p>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, aromate, chapelure, huiles</p>		<p><b>Tartiflette*</b></p> <p>(pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)</p>	<p><b>Filet de poulet sauce Agenaise</b></p> <p>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond assl)</p>
<p><b>Butternut persillé</b></p>	<p><b>Riz créole</b></p>			<p><b>Purée de patate douce</b></p> <p>Patate douce, pdt</p>
<p><b>Petit moulu ail et fines herbes</b></p>	<p><b>Emmental</b></p>		<p><b>Yaourt sucré</b></p>	<p><b>Camembert</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Compote</b></p>		<p><b>Biscuits de Savoie</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards,</small>	Velouté de légumes 		Salade d'endive aux pommes	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>		Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis tomaté végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre		Coquillettes	-
Chanteneige	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Saint Paulin
Compote	Fruit de saison		Compote	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

\* 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 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	Nouvel an chinois MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade au curry	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>		Velouté aux 8 légumes <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et mais
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail.</small>	Emincé de porc mariné au miel  <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>		 Torsades aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates,</small>	 Blanquette de poisson <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards <small>Epinards, pommes de terre</small>	 Riz cantonais <small>Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>		-	Frites (en friteuse)
Emmental	Yaourt sucré		 Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre
Compote de pommes	 Fruit de saison		 Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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.