














Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Macédoine mayonnaise  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise			Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	
Tajine de pois chiches  Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche		Chipolatas		Sauté de poulet sauce moutarde  Moutarde, fond, oignons, roux, ass	 Filet de colin sauce basquaise  Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,
Semoule 		Carottes glacées au miel 		Haricots verts 	Riz 
Mimolette		Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse sucré
Fruit de saison		Compote		Fruit de saison	Compote



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.










« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	Pommes de terre au thon  <small>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</small>		Melon	Concombre vinaigrette 
Tortellini ricotta épinard	Steak haché		 Filet de colin  sauce façon beurre blanc <small>Beurre fondu, persil</small>	Moelleux de poulet
-	Petits pois 		Purée de pommes de terre 	Gratin chou fleur 
Emmental	Yaourt sucré		Coulommiers	Entremets vanille
Crème au chocolat	Fruit de saison		Compote	Barre bretonne



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

sauc

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw <small>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	Betterave à la vinaigrette		Melon	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>
Sauté de porc aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Gratin de coquillettes et mozzarella		Steak haché sauce forestière <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
Pommes rissolées (friteuse)	-		Haricots verts	Courgettes gratinées
Camembert	Petit suisse sucré		Gouda	Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison		Riz au lait	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

sauc

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre  <small>P. de terre, vgtte</small>	Carottes râpée 		Concombre vinaigrette 	Melon 
Sauté de porc au paprika  <small>Paprika, fond, oignons, roux, ass</small>	Filet de colin sauce façon beurre blanc  <small>Beurre fondu, citron</small>		Couscous*  <small>Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri,</small>	Steak haché
Epinard béchamel 	Tortis 		-	Purée de pommes de terre 
Petit suisse sucré	Edam		Brie	Saint Nectaire
Fruit de saison	Tarte pommes prunes 		Cocktail de fruits 	Compote pommes fraise 



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Melon		FERIE	
Moelleux de poulet	Tarte aux légumes <small>Œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental.</small>			
Haricots verts persillés 🍄	Salade verte			
Bûchette de chèvre	Petit moulé ail et fines herbes			
Fruit de saison	Mousse au chocolat			



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
composés

** Sans

sauc

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 Radis beurre		Concombre vinaigrette 	Betterave vinaigrette
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce: Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass.</small>		Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois 	Blé 		Lentilles 	Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Edam	Carré Liqueil		Cantal	Yaourt sucré
Cocktail de fruits	Compote		Compote	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés

** Sans

sauc

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »