



Restaurant scolaire








Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FERIE	Céleri râpée  aux pommes		 Carottes râpées	Melon
	Moelleux de poulet		 Jambalaya* <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	 Steak haché sauce poivre douce <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>
	Epinard à la crème		-	 Flageolets
	Mimolette		Emmental	Yaourt sucré
	Gaufre au sucre		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

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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière

Pâté de campagne

Macédoine de légumes
Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Melon

Risotto de coquillettes aux légumes
Coquillettes, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche

Filet de colin sauce Dugléré
Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass

Hachis parmentier
Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil

Sauté de dinde sauce tandoori
Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass

-

Bohémienne de légumes
Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons

-

Semoule

Yaourt sucré

Bûchette de chèvre

Petit suisse sucré

Chanteneige

Compote

Fruit de saison

Fruit de saison

Flan vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Œuf dur mayonnaise		 Concombre vinaigrette	Pomme de terre Rosa 
 Hachis tomate végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>		 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	 Filet de poisson blanc + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés		 Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Emmental	Edam		Gouda	Yaourt sucré
Compote	Fruit de saison		Abricots au sirop	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. »



Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Macédoine de légumes  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise		Céleri vinaigrette	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaine  Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass	Pizza au fromage		 Carbonade de bœuf	Jambon grill
Frites	Salade verte		 Carottes cuisinées	 Macaronis
Mimolette	Yaourt sucré		Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Banane		Flan pâtissier	Compote pêche



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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette 	Tomate mozzarella 		Tomate à croquer
Saucisse	 Filet de cabillaud sauce provençale  Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass		Rôti de dinde au jus
 Lentilles	Pommes vapeur		Riz
Mimolette	Emmental		Petit suisse sucré
Fruit de saison	Compote pomme-banane		Tarte normande



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. »