



# Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème
			Moelleux de poulet <b>sans sauce</b>	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
				Pommes vapeur
				Chanteneige
				Crème au chocolat
			Banane	



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 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Melon		 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas		 Hachis parmentier <small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande hachée, fromage râpé</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc <small>saumon, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
Salade verte	Lentilles 		-	 Haricots verts
Camembert	Petit suisse sucré		Edam	Emmental
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Liégeois vanille	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



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombre à la crème	 Persillade de pommes de terre  <small>P. de terre cube, échalote, persil, vgtte</small>			
 Rôti de dinde sauce barbecue  <small>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</small>	 Jambon grill à la tomate  <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		 Tortelloni au saumon  <small>Saumon fumé, ricotta</small>	 Sauté de bœuf aux épices  <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
 Riz	Petits pois		-	 Purée de courgettes
Coulommiers	Petit suisse sucré		Fromage frais sucré	Camembert
Compote	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette	 Melon		 Carottes râpée vinaigrette	 Pomme de terre Rosa
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>		Steak haché	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-		Frites ( <b>friteuse</b> )	Epinard à la crème
Yaourt sucré	Camembert		Petit suisse sucré	Gouda
Banane	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats  
composés

\*\* Sans

saumon

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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022





**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>		<p>Carotte râpée vinaigrette</p>	<p> Betterave vinaigrette</p>
<p>Poulet yassa</p>	<p>Jambon grill</p>		<p> Sauté de volaille sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	<p> Pâtes bolognaise*</p> <p>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</p>
<p> Riz à la tomate</p>	<p>Pommes sautées</p>		<p>Petits pois</p>	<p>-</p>
<p>Cantal</p>	<p>Petit suisse sucré</p>		<p>Camembert</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Grillé cerise</p>	<p>Mosaïque de fruits (individuel)</p>		<p>Compote</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage	Œuf mayonnaise		 Taboulé d'Ebly	 Salade de cœurs de palmier
 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Moelleux de poulet tex mex		 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis		Haricot beurre	 Boulgour à la tomate
Yaourt sucré	Gouda		Petit suisse sucré	Edam
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Poire au sirop



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 des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022









**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Accras de morue	 Carottes râpées Florida  Carottes, ananas		 Potage de patate douce	Crêpe au fromage
 Cari de poulet  Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail	Steak haché		 Colombo de porc  Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail	 Filet de poisson <b>sans sauce</b>
 Riz camarguais	Pommes noisette <b>(en friteuse)</b>		 Carottes au lait de coco	 Ratatouille
Petit suisse sucré	Gouda		Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	Compote		Fruit de saison	Fruit de saison



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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Céleri rémoulade	
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes		 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	 Filet de poisson au citron
 Semoule	Salade verte		-	 Epinard à la crème
Mimolette	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Gouda
Fruit de saison	Cocktail de fruits		Purée de fruits	Crème à la vanille



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. »