



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 sans sauce	Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
			Ratatouille	Pommes vapeur
			Yaourt sucré	Chanteneige
			Banane	Crème au chocolat



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 Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Melon		 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas		 Hachis parmentier Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande hachée, fromage râpé	 Filet de poisson sauce beurre blanc Filet de poisson, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
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
SUCRE

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		Radis beurre	Salade Napoli
Rôti de dinde sauce barbecue	Jambon grill à la tomate		Tortelloni au saumon	Sauté de bœuf aux épices
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
SUCRE

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

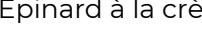
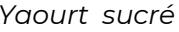
LUNDI

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 (friteuse)	 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
SUCRE

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

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

composés

** Sans

sucre

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 Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Moelleux de poulet tex mex		Jambon grill sauce ketchup Ketchup, fond, oignons, roux, ass	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
sucres

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		Potage de patate douce	Crêpe au fromage
 Cari de poulet	Steak haché		 Colombo de porc	 Filet de poisson sans sauce
 Riz camarguais	Pommes noisette (en friteuse)		 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
sucrerie

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



Macédoine



MARDI



Salade piémontaise



MERCREDI



JEUDI



Céleri rémoulade

VENDREDI



Pâté de campagne



Sauté de porc
à l'estragon

Estragon, fond, crème, roux, ass

Tarte aux légumes

Cassoulet

Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate



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
sucrerie

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. »