



# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade 🌱	
Sauté de poulet sauce basquaise 🌱	Nuggets de pois chiche + dose de ketchup		Jambon grill 🍷	
Boullgour 🌱	Petits pois		Pommes vapeur	
Petit suisse sucré	Gouda		Emmental	
Fruit de saison	Tarte Normande		Purée de fruits	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Soupe aux légumes 	Salade coleslaw  <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		Emincé de dinde sauce suprême	 Hachis parmentier
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts		 Riz à la tomate	-
Brie	Yaourt sucré		Camembert	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pomme poire



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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette	 Carotte au cumin 		 Salade composée Riz, gruyère, salade, carottes, tomates	 Pâté de campagne + cornichon 
Pizza au fromage	 Paupiette de veau sauce madère		 Filet de poisson ciboulette 	 Blanquette de dinde 
Salade verte	 Riz  TOUS AU STADE 2022		 Semoule	 Carottes persillées 
Saint Nectaire	Fromage blanc		Yaourt sucré	 Edam
Fruit de saison	Salade acapulco + fleur d'oranger		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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé  Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte		 Velouté de légumes	Duo de crudité
 Tartiflette végétarienne	Moelleux de poulet sauce échalote		 Steak haché sauce forestière  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armoricaïne
-	 Poêlée de légumes		Haricot beurre	 Blé à la tomate
Gouda	Buchette de chèvre		Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau basque	Purée de poire



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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette 		 Soupe aux 8 légumes	 Endives emmental vinaigrette
Sauté de poulet sauce Agenaise 	 Filet de poisson sauce beurre blanc 		 Jambon grill <sup>®</sup>	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur 	Purée d'épinards		Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	 Pâtes
Yaourt sucré	Cantal		Coulommiers	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Crème praliné	Purée de fruits



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



**OCÉANE**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Taboulé	 Œuf dur mayonnaise		 Terrine de saumon	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Mijoté de bœuf au curry		 Filet de poulet sauce aux marrons 	 Rougail saucisse
 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots verts à l'ail		 Pommes pins 	Riz
Yaourt sucré	Emmental		 Clémentine	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Semoule au lait		 Pâtisserie au chocolat de Noël 	Purée pomme coing



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. »



