



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



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 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

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 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



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  Duo de choux <small>Chou blanc, chou rouge</small> | Taboulé <small>Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte</small> | |  Velouté de légumes | Duo de crudité |
|  Tartiflette végétarienne | Moelleux de poulet sauce échalote | |  Steak haché sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small> |  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 [®] |  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. »

