















Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Céleri rémoulade 		Salade Bretonne  <small>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou- fleur, vgtte</small>	Saucisson sec ®
Bœuf bourguignon ® 	Chipolatas		Sauté de poulet sauce moutarde  <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>	 Filet de colin sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</small>
Semoule 	Carottes glacées au miel 		Haricots verts 	Riz 
	Yaourt pulpé			Petit suisse aromatisé
Flan vanille			Fruit de saison	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composé

S

** Sans

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 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Haricots verts vinaigrette </p> 	<p>Pommes de terre au thon </p> <p>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</p>		<p>Melon</p>	<p>Concombre vinaigrette </p>
<p>Tortellini ricotta épinard</p>	<p>Haché de bœuf</p>		 <p>Filet de colin </p> <p>sauce façon beurre blanc</p> <p>Beurre fondu, persil</p>	<p>Nuggets</p>
<p>-</p>	<p>Petits pois </p>		<p>Boulgour aux légumes </p> <p>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron</p>	<p>Gratin chou fleur </p> <p>Chou-fleur, pommes de terre, emmental</p>
	<p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Crème anglaise</p>
<p>Crème au chocolat</p>			<p>Entremet vanille</p>	<p>Barre bretonne</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

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 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade coleslaw </p> <p>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</p>	<p> Betterave à la vinaigrette </p>		<p>Cervelas</p>	<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte</p>
<p>Sauté de porc aux oignons </p> <p>Fond, oignons, roux, ass</p>	<p>Gratin de coquillettes et mozzarella </p>		<p>Steak haché sauce forestière </p> <p>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	<p>Rôti de dinde à l'ancienne </p> <p>(oignons, fond, crème, roux)</p>
<p>Pommes rissolées</p>	-		<p>Haricots verts </p>	<p>Courgettes gratinées </p>
				<p>Yaourt sucré</p>
<p>Compote pomme abricot</p>	<p>Petits suisses aux fruits</p>		<p>Riz au lait</p>	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

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

FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022



LUNDI

















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade Méditerranéenne </p> <p><small>P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte</small></p>	<p>Carottes râpées </p>		<p>Concombre vinaigrette </p>	<p>Melon </p>
<p>Normandin de veau sauce Vallée d'auge  </p> <p><small>Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass</small></p>	<p>Croc fromage</p>		<p>Couscous* </p> <p><small>Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri,</small></p>	<p>Filet de poisson à l'estragon  </p> <p><small>Fumet, estragon, roux, ass, crème</small></p>
<p>Epinard béchamel </p>	<p>Tortis </p>		<p>-</p>	<p>Purée de pommes de terre </p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte pommes prunes </p>		<p>Cocktail de fruits </p>	<p>Compote pommes fraise </p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
S
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs 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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Melon		FERIE	
Escalope viennoise	Tarte aux légumes <small>Œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental.</small>			
Haricots verts persillés	Salade verte			
Fromage frais sucré	Mousse au chocolat			



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

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 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 Œuf dur sauce Aïoli		Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass.</small>		Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois 	Blé 		Lentilles 	Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small>
			Crème anglaise	Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille		Gâteau marbré	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

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. »