



Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate mozzarella		Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins
	Céleri rémoulade		Salade Bretonne P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgte	Saucisson sec ©
Sandwich	Chipolatas		Sauté de poulet sauce moutarde Moutarde, fond, oignons, roux, ass	Filet de colin cru surgelé sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,
Chips	Carottes glacées au miel		Haricots verts	Riz
Fromage	Yaourt pulvé		Gouda (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Biscuit		Gâteau aux fruits maison	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés
** Sans gluten

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
 Carottes râpées vinaigrette   Haricots verts vinaigrette	Tomate au basilic  Pommes de terre au thon  Pommes de terre, thon, tomate, vgtte		Salade lorette  Betterave, oignon, mâche, vgtte Melon	Salade mexicaine  Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte  Concombre vinaigrette
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf		 Filet de colin sauce façon beurre blanc  Beurre fondu, persil	Nuggets
-	Petits pois 		 Boulgour aux légumes  Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron	 Gratin chou fleur   Chou-fleur, pommes de terre, emmental
 Emmental (prédécoupé)	 Yaourt aromatisé		Coulommiers (prédécoupé)	Crème anglaise
 Crème au chocolat	Fruit de saison		 Fruit de saison	Barre bretonne



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés
** Sans gluten

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
 Blé provençal Blé bio, poivron, olive, herbe de Provence, vgte	 Salade paysanne © P. de terre bio, salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgte		 Chou rouge grenadine	 Salade de cœurs de palmiers et maïs
 Salade coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise)	 Betterave à la vinaigrette		 Cervelas	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte
 Sauté de porc aux oignons Fond, oignons, roux, ass	 Gratin de coquillettes et mozzarella		 Steak haché sauce forestière oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Rôti de dinde à l'ancienne (oignons, fond, crème, roux)
Pommes rissolées	-		 Haricots verts	 Courgettes gratinées
 Camembert (à la coupe)	Petit suisse aux fruits		 Gouda (prédé coupé)	 Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison		 Gâteau nature maison	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten

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
Carottes râpées aux raisins	Tomate au basilic		Betterave vinaigrette	Céleri au curry
Salade Méditerranéenne P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgte	Carottes râpées		Concombre vinaigrette	Melon
Normandin de veau sauce Vallée d'auge Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass	Croc fromage		Couscous* Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri)	Filet de poisson cru surgelé à l'estragon Fumet, estragon, roux, ass, crème
Epinard béchamel	Tortis		-	Purée de pommes de terre
Petit suisse sucré	Edam (prédéveloppé)		Brie (à la coupe)	Saint Nectaire (à la coupe)
Fruit de saison	Tarte pommes prunes		Cocktail de fruits	Compote pommes fraise



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten

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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge grenadine	Concombre sauce fromage blanc		Férié	Pont de l'Ascension
Pâté de campagne + cornichon	Melon			
Escalope viennoise	Tarte aux légumes <small>Œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental.</small>			
Haricots verts persillés				
<i>Bûchette de chèvre (à la coupe)</i>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>			
Fruit de saison	Mousse au chocolat			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Haute valeur environnementale



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 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022






















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Carnaval  Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vgtte	Salade de haricots verts à l'emmental 		Poireaux vinaigrette 	 Betterave vinaigrette 
Melon	Radis beurre		Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage Fourrage à base d'emmental
Paupiette de veau sauce catalane  Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	Palet Italien sauce provençale Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass		Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson cru surgelé sauce Thermidor  Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées
Petits pois 	 Blé 		 Lentilles 	 Purée de courgettes  Courgettes, pommes de terre
 Edam (prédécoupé)	Carré Ligueil (à la coupe)		Crème anglaise	 Yaourt sucré
Entremets caramel maison 	 Crème à la vanille		Gâteau marbré	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten

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. »