



Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
FERIE	 Céleri râpée aux pommes 			 Haricots verts vinaigrette	Melon
	Salade indienne <small>Chou blanc, poulet, tomate, curry, vgtte</small>			Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
	Nuggets de blé et dosette de ketchup			 Jambalaya* <small>(riz bio, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Steak haché sauce poivre douce <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>
	Pommes noisette			-	Flageolets
	Verre de lait			 Emmental (prédécoupé)	Madame Loïk
	Gaufre au sucre			Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats
sans
composants
nos

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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Grecque </p> <p>(concombres, tomates, salade mélangée, olives)</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon </p>		<p>Macédoine de légumes </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>
<p>Feuilleté au poisson</p>	<p>Tomate à la féta</p>		<p>Carottes râpées citronnées</p>	<p>Saucisson sec ©</p>
 <p>Risotto de coquillettes aux légumes </p> <p>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé.</p>	 <p>Filet de colin sauce Duclère </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>		 <p>Hachis parmentier </p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</p>	 <p>Sauté de dinde sauce tandoori </p> <p>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</p>
<p>-</p>	<p>Bohémienne de légumes </p> <p>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</p>		<p>-</p>	 <p>Semoule </p>
 <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><i>Bûchette de chèvre</i></p>		<p><i>Cookie Nougatine</i></p>	 <p><i>Chanteneige</i></p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Petits suisses sucrés x2</p>	<p>Flan vanille</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats
sans
composants
non

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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œuf dur mayonnaise		 Concombre vinaigrette 	 Pâtes à la rouille  Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan
Betterave vinaigrette ciboulette	Salade Windsor Céleri rave, blanc de volaille, champignons, mayonnaise		Radis beurre	Pomme de terre Rosa P. de terre quartier, oignon rouge, vgtte
 Hachis tomate végétarien*  (purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)	Sauté de poulet sauce barbecue  Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun		Saucisse fumée façon rougail  Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni	Filet de poisson pané + sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
-	 Haricots verts persillés 		 Riz 	Brunoise provençale Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune
Biscuit	Edam (prédé coupé)		 Gouda (prédé coupé)	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits		Abricot au sirop	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plat
sans
conservateurs

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 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cake salé maison à la tomate 	 Macédoine de légumes  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise		Cervelas	Melon
Betterave vinaigrette	Salade normande © P. de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgtte		Céleri vinaigrette	Taboulé d'Ebly Ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vgtte
 Filet de poisson frais sauce Armoricaïne  Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass	Pizza au fromage Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan		 Carbonade de bœuf 	Cordon bleu
 Pommes persillées 	Salade verte		 Carottes cuisinées 	 Macaronis 
Mimolette (prédécoupé)	Yaourt sucré		Bûchette de chèvre (à la coupe)	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane		Gâteau aux fruits de saison maison 	Compote pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats
sans
conservateurs

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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette
Radis beurre
Saucisse
Lentilles
Mimolette (prédécoupé)
Fruit de saison

MARDI

Tomate mozzarella
Chou à l'alsacienne © Chou, gruyère, jambon, vtgte
Filet de cabillaud sauce provençale Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass
Pommes vapeur
Emmental (prédécoupé)
Compote pomme-banane

MERCREDI

JEUDI

Tomate à croquer
Pomme de terre Rosa
Jambon blanc
Chips
Yaourt sucré
Tarte normande



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats
sans
composants
non

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. »