



# Restaurant scolaire RIALLE



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec	 <b>Œuf dur mayonnaise</b>		 Céleri rémoulade 	
<b>Carottes râpées vinaigrette</b> 	Salade de haricots verts 		<b>Soupe aux légumes</b> 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	Nuggets de pois chiche +  dosette de ketchup		Choucroute + pommes vapeur 	
Boulgour 	Petits pois		-	
Petit suisse sucré	Gouda		Emmental	
Fruit de saison	Tarte Normande		Maestro vanille	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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 RIALLE



Semaine 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Macédoine de légumes</b> 	<b>Cake salé maison</b> 		 <b>Soupe aux légumes</b> 	 <b>Salade coleslaw</b> (carottes, chou blanc, mayonnaise) 
<b>Blé à la provençale</b> Boulgour, semoule, carotte, maïs, tomate, vntte 	<b>Salade Waldorf</b> Céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise 		<b>Salade Mexicaine</b> Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vntte 	<b>Quiche lorraine</b> ® 
<b>Chipolatas</b>	 <b>Filet de poisson meunière + sauce tartare</b> Mayonnaise, oignons, cornichons 		<b>Palet montagnard</b>	<b>Hachis parmentier</b> 
 <b>Lentilles,</b> Lentilles, carottes et oignons 	<b>Purée</b>		 <b>Riz à la tomate</b>	
<b>Brie</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>		 <b>Camembert</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>
<b>Mousse chocolat</b>	 <b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pomme poire</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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 RIALLE



Semaine 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmiers	 Carotte au cumin		<b>Salade composée</b> Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte	<b>Pâté de campagne + cornichon</b>
<b>Betterave vinaigrette</b>	<b>Céleri rémoulade</b>		Velouté de légumes	Salade Napoli Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette
Pizza au fromage	 Kabsa Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte.		 Filet de poisson ciboulette	 Blanquette de dinde
	Riz 		Semoule	Carottes persillées
 Saint Nectaire	Fromage blanc aromatisé		Yaourt aromatisé	Edam
Crème à la vanille	Salade acapulco + fleur d'oranger		Dessert maison	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés

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 RIALLE



Semaine 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo de choux</b>  Chou blanc, chou rouge	 <b>Taboulé</b> Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte		<b>Velouté de légumes</b> 	<b>Cervelas</b>
<b>Macédoine</b> 	<b>Œufs durs mayonnaise</b>		<b>Blé Printanier</b>  Boulgour, semoule, carotte, maïs, tomate, vgtte	<b>Duo de crudité</b> 
<b>Tartiflette végétarienne</b> 	<b>Escalope viennoise</b>		 <b>Steak haché sauce forestière</b> Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 <b>Filet de poisson sauce Armoricaine</b> 
-	<b>Poêlée de légumes</b> 		<b>Haricot beurre</b> 	 <b>Blé à la tomate</b> 
<b>Gouda</b>	<b>Buchette de chèvre</b>		<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de poire</b>



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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 RIALLE



Semaine 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Roulé au fromage</b>	<b>Betterave vinaigrette</b>		Soupe aux 8 légumes	<b>Duo de crudité</b>
Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes		<b>Macédoine</b>	Salade de cœurs de palmier
Sauté de poulet sauce Agenaise	Tortelli épinards ricotta sauce tomate		Hachis parmentier de poisson	Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur	-			Purée de potiron
Yaourt sucré	Velouté aux fruits		Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Dessert maison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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. »

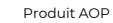
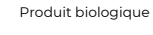
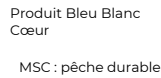
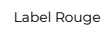


# Restaurant scolaire RIALLE



Semaine 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles vertes ciboulette 	 Salade de pommes de terre persil 		 Terrine de saumon 	 Carottes râpées vinaigrette 
 Taboulé	 Betterave vinaigrette 		 Potage de patate douce 	 Chou-fleur sauce Aurore 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Omelette au fromage 		 Filet de poulet sauce aux marrons 	 Rougail saucisse 
 Fondue de poireaux et pommes de terre 	 Haricots verts à l'ail 		 Pommes pins 	 Riz 
 Yaourt aux fruits	 Emmental		 Babybel	 Ail et fines herbes
 Fruit de saison	 Semoule au lait		 Pâtisserie au chocolat de Noël 	 Purée pomme coing



Plats comp osés



*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. »*