



# Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Champignons à la crème 	Œuf dur mayonnaise		Velouté de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Salade piémontaise (pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)	Salade Waldorf (céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)		Salade composée (Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes)	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte)
Aiguillettes de poulet à l'ancienne (sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)	Pepinettes sauce pesto et mozzarella*		Calamars à la romaine	Rôti de porc sauce tomate (sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)
Petits pois	-		Riz pilaf	Lentilles
Camembert (à la coupe)	Fromage blanc aromatisé		Coulommiers (à la coupe)	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Galette des rois	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Pêche responsable



Produit biologique

Produit AOP



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

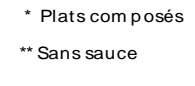
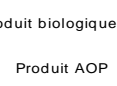
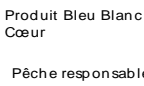
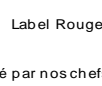


# Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Salade du pêcheur (pdt, thon, persil, vgtte, mayonnaise)</p>		<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade de fond d'artichaut</p>
<p>Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>		<p>Velouté de potiron Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage Œufs, emmental, lait,</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote (sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson frais sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>		<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné Haricot rouge, riz, tomate., courgette, mais, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes (Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>		<p>Purée de pommes de terre Flocons de pommes de terre,</p>	-
<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Edam (prédé coupé)</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie (à la coupe)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Gâteau aux pommes maison</p>	<p>Compote pomme-banane</p>



« 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. »





















Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

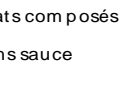
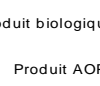
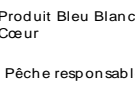
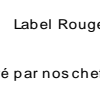


# Restaurant scolaire



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Terrine de poisson	 Haricots verts, dés de fromage, vinaigrette 		Salade montagnarde 	Poireaux vinaigrette
Baguette flammekueche lardons, emmental, oignons et sauce béchamel	 Céleri râpé au curry  (céleri, mayonnaise, curry)		Velouté de légumes  (salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)	Taboulé  (semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)
Normandin de veau vallée d'Auge  sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Pané lentille sarrasin sauce ketchup sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé, oignons, emmental, arôme naturel, chapelure		 Tartiflette*  (pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)	 Filet de poulet sauce Agenaise  (sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)
Butternut persillé 	 Riz créole		-	Purée de patate douce  Patate douce, pdt
 <u>Cantal (à la coupe)</u>	Emmental (prédécoupé)		 Yaourt sucré	 Camembert (à la coupe)
 Fruit de saison	Liégeois vanille		Biscuits de Savoie 	Mosaïque de fruits



« 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. »




















Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Terrine de légumes : Carottes, céleri, épinards,	Mortadelle		Salade d'endive aux pommes	 Carottes râpées vinaigrette 
Salade Windsor  Salade Windsor : Céleri rave, blanc de volaille, champignons, mayonnaise	Salade tricolore  Salade tricolore : Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte		 Velouté de légumes  Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes	Jambon à la russe Jambon à la russe : Jambon blanc, macédoine, mayonnaise
Jambon grill sauce dijonnaise  (sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)	Rôti de dinde sauce crème  Sauce : crème, oignon, fond, roux		 Filet de poisson <i>frais</i> sauce au beurre blanc  Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème	Hachis végétarien  Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre
 Petits pois	 Poêlée de chou-fleur et pommes de terre 		 Coquillettes	-
Chanteneige	<i>Petit suisse aromatisé</i>		<i>Petit filou aux fruits</i>	<i>Saint Paulin (à la coupe)</i>
Flan nappé caramel	 Fruit de saison		 Cake au chocolat maison (chocolat du commerce équitable) 	 Crème au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

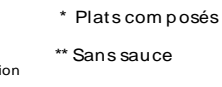
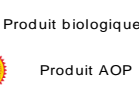
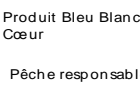
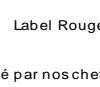


# Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	Nouvel an chinois MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	Carottes râpées à l'orange		Trio de légumes	Salade de chou rouge et maïs
Lentilles verte ciboulette	Nems de poulet Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol		Velouté aux 8 légumes Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais	Salade Bretonne Salade Bretonne : P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte
Steak haché sauce barbecue Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail	Emincé de porc mariné au miel sauce : vinaigre, sucre, miel, fond		Torsades aux légumes Oignons, courgettes, poivrons, tomates,	Blanquette de poisson Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème
Purée d'épinards Epinards, pommes de terre bio	Riz cantonais Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons		-	Gnocchis au beurre
Vache Picon	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Bûchette de chèvre (à la coupe)
Compote de pommes	Biscuit coco		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.