



Restaurant scolaire de Riaillé



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette  	 Salade piémontaise  (pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)		 Potage de légumes  Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	 Chou blanc aux pommes
Champignons à la grecque	Haricots verts à l'emmental		Macédoine de légumes et œuf dur	Jus de pamplemousse
Boulettes d'agneau sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Tarte aux fromages Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche		 Filet de colin sauce beurre blanc  Beurre, crème fraîche, lait, ass	Sauté de dinde basquaise  Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
 Boulgour			 Riz	Petits pois
 Chanteneige	Petit suisse sucré		Crème anglaise	Brie (à la coupe)
Fruit de saison	 Purée pommes banane		Moelleux nature maison 	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés **

« 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 de Riaillé



Semaine 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade lorette  (mâche, betteraves bio, oignons, vinaigrette)		 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette 
Chou rouge aux pommes	Saucisson à l'ail ©		Poireaux vinaigrette	Salade tricolore Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
Rôti de porc braisé  (jus de porc, carottes, oignons)	 Filet de poisson pesca meunière		Tajine de légumes aux pois chiches  (pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épinards)	Lasagne bolognaise* Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental
 Haricots verts	 Blé à la tomate 		 Semoule	-
 Yaourt sucré	Gouda (prédécoupé)		Petit suisse aromatisé	 Camembert (à la coupe)
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Fruit de saison	Maestro chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

« 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 de Riaillé



Semaine 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
<p> Céleri rémoulade </p> <p>Carottes râpées Florida</p> <p>Carotte, ananas, raisins secs, vgtte</p>	<p>Salade de pommes de terre, avocat, maïs </p> <p>Pâté de canard ©</p>		<p> Raita de concombre </p> <p>Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p> <p>Salade capri ©</p> <p>Pâtes, dés de jambon, dés de tomate, vgtte</p>
<p>Sauté de poulet sauce paprika </p> <p>(sauce : paprika, fond, oignons, roux)</p>	<p> Sauté de porc vallée d'Auge </p> <p>(pomme, cidre, oignon, fond, roux)</p>		<p> Dahl de lentilles verte </p> <p>Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon</p>	<p> Filet de poisson blanc frais sauce dugléré </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>
<p> Purée de chou-fleur </p> <p>Chou-fleur, pommes de terre, lait</p>	<p>Petits pois </p>		<p> Riz </p>	<p>Pommes sautées</p>
<p> Yaourt sucré</p>	<p>Coulommiers (prédécoupé)</p>		<p>Entremets maison pistache </p>	<p>Brie (à la coupe)</p>
<p>Compote de poires</p>	<p> Fruit de saison</p>		<p>Salade de fruits Acapulco</p> <p>Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins</p>	<p>Liégeois vanille</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés **

« 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 de Riaillé



Semaine 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Chou rouge aux raisins vinaigrette</p> 	 <p>Betterave au maïs</p>		 <p>Velouté de légumes</p> <p>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</p>	Galantine de volaille
<p>Riz andalou</p> <p>Riz, tomate, haricots verts, poivron, mayonnaise tomate</p>	<p>Salade Waldorf</p> <p>Céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise</p>		<p>Champignons rémoulade</p>	Chou blanc rémoulade
<p>Pizza aux fromages</p> <p>Tomate, emmental, oignons, mozzarella</p>	<p>Saucisse fumée</p>		<p>Haché de veau à l'estragon</p>  <p>Estragon, fond, crème, roux, ass</p>	<p>Rôti de dinde à la Dijonnaise</p>  <p>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</p>
	<p>Haricots blancs à la tomate</p>		 <p>Epinards à la crème</p>	Pommes vapeur
<p>Bûchette de chèvre (à la coupe)</p>	<p>Petit filou aux fruits</p>		 <p>Camembert (à la coupe)</p>	 <p>Yaourt sucré</p>
<p>Flan caramel</p>	 <p>Fruit de saison</p>		<p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

« 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 de Riaillé



Semaine 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette		Crêpe au jambon	 Betterave vinaigrette
Céleri rémoulade	Chou-fleur vinaigrette persillée		Crêpe, jambon, fromage	Salade ruzinoise
 Sauté de dinde à l'ancienne	Chili sin carné		Jus de pamplemousse	P. de terre, surimi, oeuf, mayonnaise, vgte
Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass.	Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, mais, oignons, oignon, ail, cumin, coriandre		Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc
				Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème
Purée de petits pois	 Riz créole		Ratatouille	 Coquillettes
Petits pois, pommes de terre, lait			Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré de tomate, oignons, poivron	
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré		Bûchette de chèvre (à la coupe)	Picon
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		 Gâteau maison chocolat commerce équitable	Crème chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

« 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 de Riaillé



Semaine 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des Carpates  P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgte mustardée	Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise		 Duo de crudités (carottes ,céleri, vinaigrette)	 Tarte aux légumes Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental
Salade de lentilles	Betterave au chèvre		Blé provençal Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte	Œuf dur mayonnaise
 Daube de bœuf à la thaï  Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson pesca meunière		 Tartiflette *  Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
Julienne de légumes Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 Carottes crémees 			Flageolets
Petit filou aux fruits	 Camembert (à la coupe)		Brie (à la coupe)	 Yaourt aromatisé
Compote maison 	Riz au lait		Compote pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés **

« 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 de Riaillé



Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé mayonnaise  Chou à l'alsacienne © Chou, gruyère, jambon, vgte	 Betteraves aux pommes  Quiche lorraine ©		 Roulé au fromage Salade bretonne P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgte	 Concombre à la crème Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette Salade Alaska Riz, maïs, carotte cube, surimi, mayonnaise, vgte
Rôti de porc sauce catalane Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass. herbes	Haché de bœuf sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass		 Torsade aux légumes sauce pesto  Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto	Cordon bleu + dosette de ketchup
 Lentilles	Purée de Pommes de terre		-	 Riz
Camembert (à la coupe)	Edam		Gouda (prédécoupé)	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Far Breton (pâtisserie fraîche)	Compote de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés **

« 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.