



Restaurant scolaire - RIAILLE



Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade californienne (Riz, maïs, ananas, carotte, poivron, raisins secs, vgtte)	Carottes râpées persillées		Salade paysanne ® (P. de terre bio, salade verte, lardons fumés, œuf dur, vgtte)	Betterave vinaigrette
Macédoine de légumes	Taboulé		Concombre sauce bulgare	Melon vert
Paupiette de veau au jus	Poisson Meunière		Coquillettes bio bolognaise *	Palet végétarien Italien
Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes			Carottes persillées
Yaourt sucré	Vache Picon		Tomme grise	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Crème chocolat		Beignet à l'abricot	Fruit de saison



Produit issu du commerce équitable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



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 - RIAILLE



Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade carnaval  <small>(patates bio, oies de tomates, carotte en batonnet, dés de concombre, vgtte)</small> Melon	 Concombre et maïs  Tomate vinaigrette 		 Terrine de légumes Œuf dur mayonnaise	 Radis beurre  Salade piémontaise <small>(pommes de terre bio, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale 	Poisson pané		 Hachis végétarien* 	Normandin de veau sauce échalote 
 Blé 	Ratatouille		-	 Haricots verts 
 Gouda	Emmental		 Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
 Gâteau chocolat  <u>commerce équitable</u>	<u>Fruit de saison</u>		Fruit de saison	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



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 - RIAILLE



Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc à l'emmental</p> <p> Salade de pommes de terre au thon</p>	<p> Salade Waldorf (Céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)</p> <p>Melon</p>		<p> Carottes râpées au citron</p> <p> Salade grecque (tomate, concombre, fêta)</p>	<p> Macédoine et œuf dur (marjolaine verte, haricots verts, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise)</p> <p>Saucisson à l'ail</p>
<p> Sauté de porc au jus</p>	<p> Tortelloni provençal</p>		<p> Mignonettes de bœuf sauce orientale</p>	<p> Sauté de poulet à la crème </p>
<p> Carottes braisées </p>		<p></p>	<p> Lentilles </p>	<p> Courgettes sautées et pommes de terre </p>
<p> Petit suisse aux fruits</p>	<p>Vache qui rit</p>		<p>Tomme blanche</p>	<p> Bûchette de chèvre</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p> Entremet maison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



MSC : pêche durable



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 - RIAILLE



Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Champignons à la parisienne	 Salade de betteraves et maïs 		 Salade finlandaise (Concombre, crevettes, sauce bulgare)	 Salade Napoli (Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vgtte)
Crêpe au fromage	 Carottes râpées  vinaigrette		 Tomate  sauce échalote	Melon
 Steak haché  sauce poivre (douce)	Chipolatas		 Filet de poisson  sauce ciboulette sauce : fumet, crème, roux, ciboulette	Carottes boulgour au cumin 
 Haricots verts 	 Purée  de pommes de terre		 Semoule	-
Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Petit suisse sucré	 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Mousse au chocolat		 <u>Œufs au lait</u>	Fruit de saison



Produit issu du commerce équitable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composé
s

« 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 - RIAILLE



Semaine 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpes aux champignons	Melon		Lentilles vertes ciboulette	Betterave à la crème
Macédoine de légumes	Concombre à la crème		Œuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne* égréné de blé		Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande
Riz créole	-		Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
Brie	Petit suisse aux fruits		Carré de l'Est	Art fermier Pam'Plumes
Compote maison	Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte aux pommes



Produit issu du commerce équitable

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Coeur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats
composé
s

« 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 - RIAILLE



Semaine 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI	MENU ITALIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou-fleur mimosa  Salade ruzinoise <small>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</small>	Radis beurre  Tomate basilic frais		 Quinoa printanier <small>(Quinoa, boulgour, semoule, carotte, maïs, tomate, vgtte)</small>  Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Céleri rémoulade  Betterave sauce ciboulette
Emincé de volaille au paprika 	 Gnocchis sauce pesto *		Moussaka*	Jambon grill dosette de ketchup
 Haricots verts			-	 Pommes rissolées
Chanteneige	Panna cotta		Madeleine	Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Biscuit amande		Fromage blanc sucré	Fruit de saison



Produit issu du commerce équitable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



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 - RIAILLE



SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021





























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade jurassienne <small>(Carotte râpée, haricots verts, oes de fromage, champignons, vatte)</small>  Salade de fond d'artichaut au thon	 Salade finlandaise <small>(Concombre, crevettes, sauce bulgare)</small>   Carottes râpées au citron 		 Chou-fleur sauce Aurore   Salade de pommes de terre 	 Œufs durs sauce Aioli   Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
 Pilon de poulet rôti 	 Nuggets de bœuf 		 Filet de poisson sauce façon beurre blanc 	Lasagnes *
 Blé à la tomate 	 Gratin de brocolis		 Purée de panais 	-
Camembert	Edam		Verre de lait	 Petit suisse aux fruits
 Orange	Liégeois vanille		Tarte au citron 	 Compote



Produit issu du commerce équitable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



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 - RIAILLE



Semaine 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI




















MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Tomate entière	 Salade Waldorf (céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)		 Carottes râpées Florida (carotte, ananas, raisins secs, vgtte)	 Champignons sauce bulgare
 Cake dés de volaille olives	 Salade normande (pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)		 Concombre à la menthe 	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)
Knack et dosette de ketchup	 Bœuf bourguignon		 Dos de colin sauce dugléré  sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)	Pizza fraîche au fromage*
 Pâtes 	 Carottes rissolées 		 Purée de potiron	-
Vache qui rit	 Yaourt aromatisé		Saint Paulin	Petit suisse sucré
Crème caramel	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Produit issu du commerce équitable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



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.