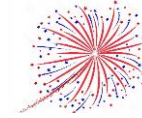




Restaurant scolaire - RIALLE



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la vinaigrette Salade des Carpates © (P. de terre bio, lardons, carottes râpées, oignon, persil, vgtte moutardée)	Salade de cœurs de palmiers et maïs Carottes râpées Florida Carottes râpées Florida (carottes, ananas, raisins secs, vgtte)			Ouf dur mayonnaise Céleri rémoulade
Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce façon beurre blanc			Tortelloni provençale Pâtes, ricotta, épinard
Petits pois extra fin	Riz créole			-
Fromage blanc aromatisé	Brie			Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote pomme banane			Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 - RIALLE



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
Salade de fonds d'artichauts	Céleri rémoulade		Œufs durs mayonnaise	Crêpe jambon fromage
Salade Auvergnate <small>Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vtte</small>	Chou à l'alsacienne © <small>Chou à l'alsacien : Chou, gruyère, jambon, vtte</small>		Salade Mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>	Radis beurre
Sauté de porc sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Hachis tomaté végétarien <small>NOUVELLE RECETTE</small>		Fricassé de poulet sauce au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	Poisson pané
Ratatouille	-		Légumes à la Mexicaine <small>EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS</small>	Haricots verts à l'ail
Petit suisse aromatisé	Camembert		Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème au chocolat		Gâteau à l'ananas maison	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sucre

« 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 - RIALLE



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles ciboulette Macédoine de légumes Macédoine : Haricots vert, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette Salade de pommes de terre P. de terre bio, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgtte		Velouté de légumes à la vache qui rit Chou blanc à l'emmental	Betterave à la crème Salade Waldorf Waldorf : céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise
Manchons Tex Mex	Nuggets de blé		Aiguillette de poulet à la diable Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux ass.	Filet de poisson meunière au citron
Pommes rissolées	Carottes au cumin		Gratin de chou-fleur	Coquillettes
Brie	Petit suisse sucré		Coulommiers	Bûchette de chèvre
Compote	Fruit de saison		Flan pâtissier	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 - RIALLE



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette		Céleri	Salade de pâtes bio au thon
Salade de betterave et maïs	Salade composée (Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgte)		Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Betterave au fromage blanc
Pot au feu Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre	Filet de poisson sauce crème poivron rouge		Chili sin carne Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur		-	Epinard à la crème
Yaourt brassé	Coulommiers		Yaourt aromatisé	Petit Picon
Fruit de saison	Flan vanille		Compote	<u>Yaourt fermier Pam Plumes</u>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
s
** 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 - RIALLE



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Champignon à la crème </p>	<p>Concombre vinaigrette </p>		 <p>Carottes râpées vinaigrette </p>	<p>Pâté de campagne</p>
<p>Taboulé <small>(Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte)</small></p>	 <p>Salade Gauloise </p> <p><small>P. de terre bio, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small></p>		<p>Haricots verts sauce échalote </p>	 <p>Chou rouge vinaigrette</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Filet de poulet sauce normande </p> <p><small>Champignons, crème, roux, ass</small></p>		<p>Palet maraicher</p> <p><small>maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment, farine, œuf, fromage</small></p>	 <p>Filet de poisson sauce à l'aneth </p>
 <p>Lentilles</p>	<p>Légumes à la Bretonne</p> <p><small>Chou-fleur, haricot vert, carotte, p. de terre</small></p>		 <p>Purée de potiron </p>	 <p>Riz d'or</p>
<p>Ail et fines herbes</p>	<p>Pont l'Evêque</p>		<p>Emmental</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Crème praliné</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Mosaïque de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
 ** Sans sucre

« 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 - RIALLE



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Haricots verts vinaigrette</p>	<p>Chou blanc rémoulade</p>		<p>Terrine de saumon fromage blanc acidulé</p>	<p>Betterave sauce ciboulette</p>
<p>Chou-fleur mimosa</p>	<p>Quinoa printanier (Quinoa, boulgour, semoule, carotte, maïs, tomate, vgtte)</p>		<p>Radis beurre</p>	<p>Carottes râpées au maïs</p>
<p>Bœuf bourguignon</p>	<p>Poisson pané</p>		<p>Filet de volaille aux aïelles</p>	<p>Tartiflette végétarienne*</p> <p>NOUVELLE RECETTE</p>
<p>Ebly</p>	<p>Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre bio</p>		<p>Pommes pins</p>	-
<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental</p>		<p>Clémentine</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p><u>Compote maison vrac</u></p>	<p>Semoule au lait</p>		<p>Pâtisserie au chocolat de Noël</p>	<p>Compote pomme coing</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sucre

« 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.