

Semaine 10
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Macédoine de légumes

Cordon bleu**

Pâtes

Crème dessert chocolat

Mardi

Salade de pommes de terre au thon

Rôti de porc à l'ancienne

Brocolis

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade

Filet de poulet sauce barbecue

Pommes sautées

Compote aux deux fruits



Velouté de légumes

Galette lentilles sarrasin**

Carottes rissolées

Fruit de saison

Vendredi

Salade aux dés de fromage

Filet de colin sauce curry

Semoule

Gélatifié à la vanille

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 11
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Betterave vinaigrette

Jambon grill sauce forestière

Pommes boulangères

Crème caramel

Mardi

Carottes râpées nature

Sauté de poulet à la thai

Poêlée de légumes campagnarde

Fruit de saison

Mercredi

Salade Napoli

Filet de colin sauce dieppoise

Petits pois extra fins

Petits suisses aux fruits

Jeudi

Salade aux lardons et croûtons

Coquillettes bolognaise*

-

Maestro vanille



Œuf dur mayonnaise

Nuggets de blé ** dosette de ketchup

Haricots verts

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Nos salades et nos sauces :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Sauce dieppoise : moules, crevettes, champignons, oignons, fumet, roux, crème, vin blanc



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 12
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Céleri sauce fromage blanc

Emincé de volaille à l'estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Mardi

Crêpe au fromage

Goulasch de bœuf

Gratin de salsifis

Fruit de saison

Mercredi

Salade coleslaw

Saucisse fumée sauce tomate

Blé

Abricots au sirop



Potage campagnard

Boulettes de soja à l'indienne

Carottes sautées

Mousse au chocolat

Vendredi

Haricots verts à l'emmental

Paëlla de la mer*

-

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Nos salades et plats composés:

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, petits pois



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



JOUONS AVEC LES SPORTS D'HIVER!

1/ RÉBUS: JA P' 10

2/ ÉNIGME: Parmi ces bonnets, lequel est celui de Zoé?

3/ MOT MYSTÈRE: Remets ces lettres dans l'ordre pour connaître le sport d'hiver préféré de Zoé. ETIPAGNA

4/ EXPRESSION: Une expression se cache dans cette image. Laquelle?

5/ CHARADE: Les bateaux naviguent sur mon premier. Mon deuxième est au bout du balcon. Mon tout tombe en hiver. QUI SUIS-JE?





Semaine 13
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Taboulé

Mignonettes de bœuf à la tomate

Poêlée de légumes

Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette

Gnocchis au fromage*

-

Yaourt aromatisé

Mercredi

Betterave ciboulette

Rôti de porc à la dijonnaise

Pommes cocottes

Entremets praliné

Jeudi

Velouté de légumes à la vache qui rit

Sauté de dinde au romarin

Flageolets

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte, maïs, mimolette

Filet de poisson meunière et citron

Gratin de chou-fleur

Eclair au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce

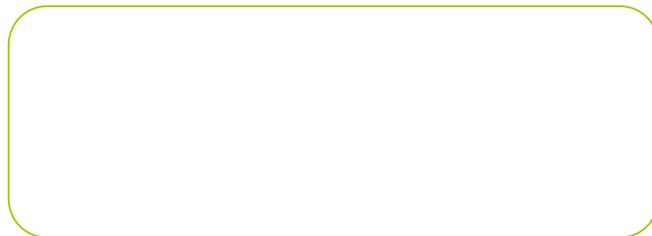


Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 14
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Salade de boulgour fraîcheur

Steak haché de bœuf sauce barbecue

Carottes braisées

Gélifié vanille

Mardi

Duo de crudités

Filet de poulet sauce camembert

Pâtes

Crumble

Mercredi

Demi-pamplemousse

Couscous

-

Pêche au sirop



Vendredi

Macédoine de légumes

Poissonnette dosette ketchup

Pommes vapeur

Maestro vanille

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Nos salades :

Salade de boulgour fraîcheur : boulgour, échalote, dés de volaille, poivrons, pomme fruit

Duo de crudités : carotte et céleri vinaigrette



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons, œufs



Matières grasses cachées



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 15
(5é.)



Mardi

Mercredi

Alsace
Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Betterave
ciboulette**

Chili végétarien

Riz

Crème vanille

Carottes râpées au citron

**Rôti de dinde aux
oignons**

Pâtes papillons

Fromage blanc aux fruits

**Cœurs de palmiers et
maïs**

**Sauté de veau sauce
forestière**

Haricots verts

Gélifié chocolat

Flammekueche

Choucroute*

-

**Compote pomme-
mirabelle**

Concombre à la crème

**Filet de poisson sauce
tomate**

Ratatouille

Tarte au chocolat

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Nos plats composés :

Choucroute : saucisse, saucisson à l'ail, chou, pommes de terre



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

