

Restaurant scolaire

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Repas froid</p> <p>Betterave vinaigrette</p>	<p>C'EST LA RENTRÉE!</p> <p>Concombre sauce bulgare</p>	<p>Repas froid</p> <p>Tomate à croquer</p>	<p>Taboulé</p>
<p>Blanc de poulet</p>	<p>Coquillettes bolognaise *</p>	<p>Rôti de Dinde + mayonnaise</p>	<p>Filet de colin sauce oseille</p>
<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</p>	<p>-</p>	<p>Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons, olives)</p>	<p>Gratin de brocolis</p>
<p>Yaourt sucré</p>			
	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Compote pomme-framboise</p>	<p>Tarte à l'abricot</p>
		<p>Tarte à l'abricot</p>	<p>Fruit de saison</p>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



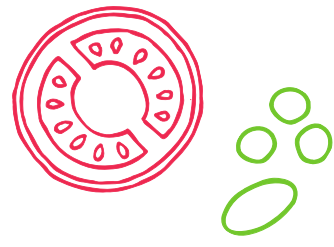
Viande de porc française

* 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 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	Carottes râpées au citron	 Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	Sauté de dinde sauce barbecue	 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	Haricots verts	Petits pois extra fins	-	Ratatouille
Purée pomme-banane	Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



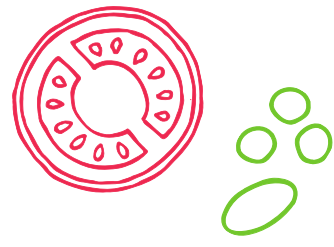
Viande de porc française

* 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 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon 	 Melon	Betterave sauce fromage blanc	 Salade grecque (tomate, concombre, féta)	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	 Riz cantonais végétarien*	 Dos de colin sauce tomate	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes (pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, p.pois, oignon, poivron)	Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
		Yaourt pulpé		
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Poire sauce chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



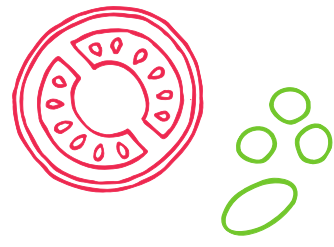
Viande de porc française

* 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 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé	Tomate sauce échalote	Carottes râpées vinaigrette	 Melon
 Mijoté de bœuf à la thaï	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>	 Sauté de dinde sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	Chipolatas	 Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Fruit de saison	Compote pomme-banane	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



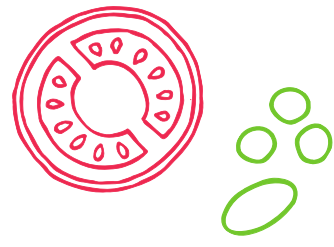
Viande de porc française

* 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 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	 Concombre à la crème	 Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	Céleri râpé au curry	Œuf dur mayonnaise
 Veau marengo	 Pâtes bolognaise végétarienne*	Haché de bœuf sauce au poivre (douce)	Escalope de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-	Petits pois extra fins	Epinards à la crème	 Gratin de chou-fleur
Petit suisse aromatisé				
	Crème au chocolat	Abricots au sirop	Tarte normande	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



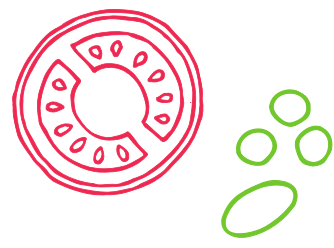
Viande de porc française

* 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 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)	 Melon	Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Betterave sauce bulgare
 Emincé de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic *	 Filet de poisson sauce grenobloise (sauce : beurre, citron, câpres)	Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots beurre	-	Blé aux légumes	-	Pommes rissolées
	Yaourt pulpé			
Fruit de saison		Flan vanille	Tarte aux poires	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



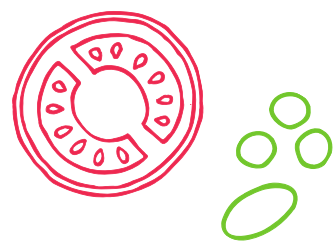
Viande de porc française

* 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 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière	 Salade normande (pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)	Haricots verts à l'emmental	Concombre à la menthe	  Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux	Bœuf bourguignon	Aiguillettes de poulet sauce suprême sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux	 Dos de colin sauce dugléré sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)	Pizza fraîche au fromage*
Boulgour	Carottes rissolées	 Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
	Yaourt aromatisé			
Crème caramel		Poire au sirop	Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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.