







# Restaurant scolaire

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVENDREDI
Betterave au maïs	Carottes râpées au citron	 Salade 3 dés <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 Filet de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
 Gratin de brocolis	Riz pilaf	Pommes sautées	Haricots beurre	Torsades
Compote pomme-banane	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		  Cresson sauce bulgare	Crêpe au fromage	
Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre)</small>	 Filet de poisson sauce oseille	
Petits pois extra fins	Pâtes			Carottes persillées	
Fruit de saison	Crème caramel			Mousse au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes	Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes carbonara aux légumes*	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boulgour	-	Gratin de chou-fleur	Haricots verts	Riz aux légumes
		Fromage blanc aux fruits		
Flan vanille	Fruit de saison		Brownies	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DU SUD JEUDI	VENDREDI
Taboulé à l'orientale	 Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	 Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>	Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	Carottes au cumin
Fruit de saison	Compote aux deux fruits	Fruit de saison	 Tarte tropézienne	Crème au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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. »


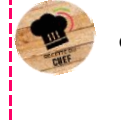


Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	 Velouté de légumes 	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	 Tartiflette végétarienne au reblochon * 	Filet de poisson meunière et citron
Farfalles	Petits pois carottes	Blé	-	Epinards à la crème
		Fromage blanc sucré		
Maestro chocolat	Fruit de saison		Flan caramel	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade verte aux lardons et croûtons	 Céleri râpé sauce fromage blanc	Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épinards fumés)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
Yaourt pulpé				
	Compote de pommes	Crème praliné	Semoule au lait	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEENDREDI

 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)	 Duo de crudités (carottes et céleri)		  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bolognaise*	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	Omelette au fromage
Haricots beurre	-	Julienne de légumes		Carottes rissolées
		Yaourt aromatisé		
Fruit de saison	Crème vanille			Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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.