















# Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	 <p><b>Céleri rémoulade</b></p>	 <p><b>Trio de légumes</b></p> <p>tomate, maïs, betteraves, vinaigrette</p>	 <p><b>Salade Bretonne</b></p> <p>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte</p>	<p><b>Saucisson sec ®</b></p>
<p><b>Tajine de pois chiches</b></p> <p>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</p>	<p><b>Chipolatas</b></p>	 <p><b>Rôti de de bœuf sauce échalote</b></p> <p>Fond, échalotes, roux, ass</p>	 <p><b>Sauté de poulet sauce moutarde</b></p> <p>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</p>	 <p><b>Filet de colin sauce basquaise</b></p> <p>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</p>
 <p><b>Semoule</b></p>	 <p><b>Carottes glacées au miel</b></p>	 <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Brocolis, pommes de terre</p>	 <p><b>Haricots verts</b></p>	 <p><b>Riz</b></p>
	<p><b>Yaourt pulpé</b></p>			<p><b>Petit suisse aromatisé</b></p>
<p><b>Flan vanille</b></p>		<p><b>Abricots au sirop</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.










« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts vinaigrette 	 Pommes de terre au thon Pommes de terre, thon, tomate, vgtte	Radis beurre	Melon	 Concombre vinaigrette
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	Jambon grill	 Filet de colin sauce façon beurre blanc Beurre fondu, persil	Nuggets
-	Petits pois	Gnocchis sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Boulgour aux légumes Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron	  Gratin chou fleur Chou-fleur, pommes de terre, emmental
	 Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits		Crème anglaise
Crème au chocolat			Fruit de saison	Barre bretonne



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.



















« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade coleslaw</b>  <small>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	  <b>Betterave à la vinaigrette</b> 	 <b>Tomate vinaigrette</b> 	<b>Cervelas</b>	<b>Taboulé</b> <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>
 <b>Sauté de porc aux oignons</b>  <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	<b>Gratin de coquillettes et mozzarella</b> 	 <b>Filet de poisson meunière + sauce tartare</b> <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	<b>Steak haché sauce forestière</b>  <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	<b>Rôti de dinde à l'ancienne</b>  <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
<b>Pommes rissolées</b>	<p>-</p>	 <b>Blé à la tomate</b> 	 <b>Haricots verts</b> 	<b>Courgettes gratinées</b> 
				<b>Yaourt sucré</b>
<b>Compote pomme abricot</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Riz au lait</b>	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire

## FÊTE DU FRUIT



Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022



### LUNDI

 **Salade Méditerranéenne** 

P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte

 **Normandin de veau sauce Vallée d'auge** 



Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass


**Epinard béchamel** 

**Fruit de saison**



**Fruit de saison**


### MARDI

 **Carottes râpées** 



**Croc fromage**

 **Tortis** 






**Tarte pommes prunes** 

**Tarte pommes prunes**

### MERCREDI

**Mortadelle**

 **Sauté de poulet thym citron** 



**Ratatouille**

Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons.

 **Yaourt pulpé**




**Yaourt pulpé**


### JEUDI

 **Concombre vinaigrette** 



**Couscous\*** 

Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de tomate)



**-**

**Cocktail de fruits** 



**Cocktail de fruits**

### VENDREDI

**Melon** 

**Filet de poisson à l'estragon** 

Fumet, estragon, roux, ass, crème

 **Purée de pommes de terre** 

**Compte pommes fraise** 



**Compte pommes fraise**



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Pâté de campagne + cornichon</p>	<p>Melon</p>	<p>Tomate monégasque</p> <p><small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small></p>	<b>FERIE</b>	 <p>Taboulé d'Ebly</p> <p><small>Ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vgtte</small></p>
<p>Escalope viennoise</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p><small>(Eufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental)</small></p>	<p>Sauté de porc braisé</p> <p><small>(jus de porc, carottes, oignons)</small></p>		 <p>Sauté de bœuf à la provençale</p> <p><small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small></p>
 <p>Haricots verts persillés</p>	<p>Salade verte</p>	 <p>Pommes persillées</p>		 <p>Carottes braisées</p>
		 <p>Fromage blanc sucré</p>		 <p>Yaourt aromatisé</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>			



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 Radis beurre	Macédoine et œuf dur mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage  <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale  <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Sauté de dinde à la dijonnaise  <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois 	 Blé 	Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	 Lentilles 	 Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small>
			Crème anglaise	 Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille	Poire au sirop	Gâteau marbré	



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche  
durable

\* Plats  
composés  
\*\* Sans  
sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »