







Restaurant scolaire

Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre mimosa <small>(pdt, œuf, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small>	 Carottes râpées au citron	 Salade grecque <small>(concombre, tomate, féta)</small>		
Rôti de porc au miel	Croc fromage	Sauté de dinde au jus <small>(jus de volaille, carottes, oignons)</small>		
Haricots verts	Macaronis	Riz pilaf		
	Yaourt pulpé			
Fruit de saison		Flan vanille		



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 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small>	 Riz au thon	Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
 Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small>	Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>	Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	Aiguillettes de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
-	Petits pois	Purée d'épinards	Gratin de carottes	Semoule
Crème au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Abricots au sirop	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 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Tomate vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc	Betterave sauce ciboulette
	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf à la tomate	Pizza au fromage*
	Carottes rissolées	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	-
	Fruit de saison	Maestro chocolat	Chou 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.



Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette	Salade norvégienne <small>(pâtes, saumon, aneth, citron, mayonnaise)</small>	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau au jus	Chipolatas	Filet de poulet à la crème	Hachis Parmentier de saumon*	Coquillettes sauce pesto et mozzarella*
Ratatouille	Lentilles	Petits pois extra fins	-	-
Compote pomme-pêche	Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt sucré	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 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la féta	Concombre vinaigrette	Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	Melon	Crêpe au fromage
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égréné de soja.)</small>	Poissonnette et citron	Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Daube de bœuf à la provençale	Pilons de poulet sauce barbecue
-	Céréales méditerranéennes	Tortis	Haricots verts persillés	Carottes braisées
		Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Beignet	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

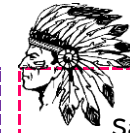
Semaine 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

<p>Salade ruzinoise</p> <p>(pdt, surimiu, œuf, mayonnaise)</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade buffalo</p> <p>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</p>	<p>Salade tricolore</p> <p>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</p>
<p>Paupiette de veau marengo</p>	<p>Omelette gratinée au fromage</p>	<p>Sauté de dinde à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p>	<p>Cheese burger</p>	<p>Filet de poisson meunière</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Coquillettes au beurre</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p>Pommes röstis</p>	<p>Purée de chou-fleur</p>
<p>Flan caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Cookies</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Quiche au fromage	Tomate vinaigrette	Concombre à la crème	Melon	  Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Steak haché sauce poivre douce	Blanquette de poisson	Jambalaya* <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Nuggets de blé et dosette de ketchup
Carottes persillées	Pommes sautées	Semoule		Ratatouille
Fruit de saison	Crème chocolat	Compote de poires	Cocktail de fruits au sirop	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 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon entier	Cervelas	Crêpe au fromage	Tomate mozzarella	Macédoine de légumes (mayonnaise)
Axoa végétarien* (Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)	Filet de colin sauce aneth	Sauté de veau marengo	Filet de poulet sauce tandoori	Knacks
-	Brunoise provençale	Gratin de brocolis	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé				
	Fruit de saison	Flan vanille	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.



Restaurant scolaire



Semaine 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Betterave vinaigrette	Tomate à croquer			
Cordon bleu	Jambon blanc			
Pâtes	Chips			
Fruit de saison	Brownies			



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.