
















Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Céleri râpée aux pommes 	 Salade Napoli (pâtes, tomate, maïs vinaigrette)	 Haricots verts vinaigrette 	Melon
	Nuggets de blé et dosette de ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya* (riz bio, dés de volaille, sauce tomate) 	 Steak haché sauce poivre douce Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème
	Pommes noisette	 Purée de carottes  	-	 Flageolets
	Verre de lait	Galette Saint Michel	Emmental	Madame Loïk
	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop



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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Grecque </p> <p>(concombres, tomates, salade mélangée, olives)</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p> Œuf, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental, muscade</p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>
<p>Risotto de coquillettes aux légumes </p> <p>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</p>	 <p>Filet de colin sauce Dugléré </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>	<p>Sauté de veau marengo </p> <p>Fond, concentré tomate, oignons, dés tomates, vin blanc, persil, roux, ass</p>	 <p>Hachis parmentier </p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</p>	<p>Sauté de dinde sauce tandoori </p> <p>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass </p>
<p>-</p>	<p>Bohémienne de légumes </p> <p>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</p>	 <p>Gratin de courgettes </p> <p>Courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental</p>	<p>-</p>	<p>Semoule </p> 
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Croc'lait</p>	<p>Cookie Nougatine</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petits suisses sucrés x2</p>	<p>Flan vanille</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 gluten
** Sans lactose

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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œuf dur mayonnaise	  Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>	 Concombre vinaigrette 	 Pâtes à la rouille  <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
 Hachis томатé végétarien*  <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>	 Sauté de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés 	 Poêlée de courgettes	 Riz 	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Biscuit	Edam	 Yaourt sucré	Gouda	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote pomme abricot	Abricot au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
composés

** Sans
gluten

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 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Radis + beurre	Cervelas	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaine <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>	 Paupiette de veau sauce aigre douce <small>Gastrique (sucre + vinaigre), fond volaille + veau, fruits sirop, roux, ass</small>	 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées 	Salade verte	 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental</small> 	 Carottes cuisinées 	 Macaronis 
Mimolette	 Yaourt sucré	Madeleine	Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Flan pâtissier	Compote pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable

Plats composés
* Sans gluten
** Sans lactose

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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette



MARDI

Tomate mozzarella



MERCREDI

Chou-fleur sauce Aurore



Mayonnaise, concentré tomate



JEUDI

Tomate à croquer

Saucisse



Filet de cabillaud sauce provençale



Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass

Croc fromage

Jambon blanc

Lentilles



Pommes vapeur



Carottes rissolées

Chips

Mimolette



Emmental

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt sucré

Fruit de saison

Compote pomme-banane



Crème chocolat

Tarte normande



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

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. »