




# Restaurant scolaire

Menus du lundi 7 janvier au vendredi 11 janvier 2019

BASE 5E-05

Semaine 2  
(5é.)



-  Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

 Haricots verts

Yaourt pulpé

**Mardi**

 Chou rouge vinaigrette

**Jambon grill\*\***

Petits pois extra fins

**Galette des rois briochée**

**Mercredi**

**Crêpe au fromage**

**Escalope viennoise\*\***

 Poêlée de légumes

**Riz au lait**

**Jeudi**

 Salade AB de lardons aux croûtons

**Hachis**

**Parmentier \***

**Salade de fruits**

**Vendredi**

**Betteraves**

**Colin pané aux 3 céréales sauce tartare**

 Semoule

**Fruit de saison**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Nos salades:**

**Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et croûtons**



Les groupes d'aliments :

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons, œufs
-  Matières grasses cachées
-  Céréales, légumes secs
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 3  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**

Céleri et maïs

Saucisse fumée \*\*

Lentilles

Compote

**Mardi**

Taboulé exotique

Dos de colin à la crème de poivrons

Carottes persillées

Banane

**Mercredi**

Pâté de campagne

Moelleux de poulet au curry

Riz

Yaourt sucré

**Jeudi**

Velouté AB de potiron

Couscous\*

Mousse au chocolat

**Vendredi**

Salade (p.de terre AB) piémontaise

Sauté de bœuf Tex Mex

Poêlée de légumes

Crème dessert vanille

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Nos salades:**

Taboulé exotique: poivron, raisins, ananas, tomate petitspois, vinaigrette  
Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Venez découvrir l'élevage français à travers le quotidien de la famille Jolipré. Grâce à Dounia et Ulysse, deux petits citadins, explorerons cet univers.

Dans ton restaurant scolaire viens découvrir les éléments de décoration, des livrets de jeux et ton cadeau...





Semaine 4  
(5é.)



## Lundi

## Mardi

## Mercredi



## Vendredi

Entrée

**Macédoine de légumes**

**Saucisson à l'ail**



**Salade (riz AB)  
camarguaise**



**Salade verte AB,  
maïs et mimolette**



**Demi pamplemousse**

Plat principal



**Sauté de dinde  
au paprika**

**Hoki poêlé  
au beurre**

**Merguez douces \*\***

**Parmentier**

**Haché de bœuf  
aux olives**

Légume  
Féculent

**Gratin de choux fleurs**



**Coquillettes**

**Ratatouille**

**végétarien \***

**Julienne  
de légumes**



Produit  
laitier



**Yaourt  
aromatisé**

**Fruit de saison**

**Fruit de saison**

**Ile flottante**

**Tarte aux pommes**

Dessert

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

### Nos salades:

**Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres,  
maïs, carotte, vinaigrette**

### BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :  
"Où est mort Napoléon?"  
Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :  
"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :  
- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?  
- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Matières  
grasses  
cachées

Céréales,  
légumes  
secs

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 5  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Friand au fromage**

**Carottes râpées  
au citron**

**Produit  
BIO** **Pommes de  
terre AB mimosa**

**Produit  
BIO** **Velouté de légumes AB  
à la vache qui rit**

**Produit  
BIO** **Betteraves**

Plat  
principal

**Aiguillettes de poulet  
au piment d'Espelette**

**Paupiette de veau  
marengo**

**Sauté de bœuf**

**Tartiflette \***

**Curry de poisson**

Légume  
Féculent

**Haricots beurre**

**Lentilles**

**Jardinière de légumes**

**Salade verte**

**Coquillettes**

Produit  
laitier

**Fruit  
de saison**

**Compote  
de pomme**

**Fromage blanc**

**Yaourt au  
sucre de canne**

Dessert

**Crêpe**



\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Nos salades:**

**Devinette et charades**

1/ Quel est le fruit que les poissons détestent ?

2/ Mon premier est un oiseau voleur  
Mon second ne dit pas la vérité  
Mon tout est un fruit très piquant

3/ Mon premier, c'est deux fois trois  
Mon second, c'est une sacrée frousse  
Mon tout se décore pour Halloween

11 La bêche

31 Piment (pie-ment)

31 Citrouille (six-frouille)



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Matières  
grasses  
cachées

Céréales,  
légumes  
secs

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





# Restaurant scolaire

Menus du lundi 4 février au vendredi 8 février 2019

Membre de



Semaine 6  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume  
Féculent

Produit  
laitier

Dessert



**Lundi**

**Taboulé**

**Steak haché  
sauce bourguignonne**

**Haricots  
verts**

**Yaourt aromatisé  
à la fraise**

AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



**Mardi**

**Nems**

**Emincé de volaille  
sauce aigre douce**

**Riz AB  
cantonnais**

**Barre d'ananas**



**Mercredi**

**Duo  
de crudités**

**Mignonettes d'agneau  
sauce Andalouse**

**Tortis**

**Fruit de saison**



**Jeudi**

**Salade bohème  
(chou blanc AB)**

**Cordon bleu\*\***

**Haricots blancs à la  
tomate**

**Abricots au sirop**



**Vendredi**



**Salade AB de  
lardons aux croûtons**

**Filet de poisson  
meunière \*\***

**Purée  
de brocolis**

**Chocolat liégeois**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Nos salades:**

**Taboulé : Semoule de blé, poivron-citron, oignon, tomate, vinaigrette**

**Duo de crudités : Carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette**

**Salade bohème : Chou blanc rôti de dinde, courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte**

**Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et croûtons**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.







Semaine 9



## Lundi



## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

### Piémontaise

**Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot**

Petits pois

Yaourt aromatisé



### Crêpe aux champignons

Nuggets de blé

Carottes crémées

Brownie



**Salade (riz AB) camarguaise**

**Sauté de porc à la provençale**

Gratin de choux fleurs

Fruit de saison



**Velouté de légumes**

Parmentier

**oriental (merguez)\***

Compote



**Betteraves AB et maïs**

**Hoki poêlé doré au beurre**

**Riz (et dosette de ketchup)**

Flan nappé caramel

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

### Nos salades:

**Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise**

**Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 10



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Demi pamplemousse**

**Paupiette de veau sauce tomate basilic**

**Haricots verts**

**Crème dessert au chocolat**



**Pommes de terre AB mimosas**

**de porc à l'ancienne**



**Petits pois et carottes**

**Yaourt aromatisé**



**Radis beurre**

**Couscous (semoule AB)**

**de la mer \***

**Compote aux 2 fruits**



**Carottes râpées**

**Lasagnes**

**bolognaise\***

**Fruit de saison**



**Salade AB aux dés de fromages**

**Poissonnette sauce tartare**

**Pommes vapeur**

**Fruit de saison**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

## Nos salades:

**Salade aux dés de fromage : Salade, maïs, épaule, fromage**



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

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

