

Semaine 20
(5é.)

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



Carottes râpées BIO au maïs

Nuggets de blé dosette de ketchup**

Flageolets

Compote aux deux fruits

Rôti dinde LR

Mardi

Tomate

Filet de poisson meunière**

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mercredi

Concombres à la crème

Moelleux de poulet au paprika

Pâtes

Mousse au chocolat noir

Jeudi

Salade BIO de lardons aux croûtons

Diots de Savoie sauce tomate

Petits pois et carottes

Fromage blanc

Vendredi

Pommes de terre Bio mimosas

Sauté de bœuf

Haricots verts

Yaourt aromatisé

* 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

Concombres à la crème: concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons
Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

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



Histoire d'âge

J'ai quatre fois l'âge de mon fils et dans 20 ans j'aurai 2 fois son âge.
 Quel âge avons nous ?

J'ai 40 ans et mon fils 10.

Histoire d'école

Qu'est-ce que les enfants utilisent le plus à l'école ?
 Le professeur






Restaurant scolaire

Menus du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2019

Membre de



Semaine 21
(5é.)

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

Lundi

 Duo de crudités (Carotte BIO)


Paupiette de veau sauce suprême

Blé à la tomate

Maestro chocolat

Mardi

 Taboulé (semoule BIO)

 Sauté de dinde romarin citron

Printanière de légumes


Yaourt sucré

Mercredi

Salade du pêcheur

Jambon grill sauce madère

Gratin de brocolis

 Fruit de saison

Jeudi

Melon

Lasagnes

Bolognaise *

 Yaourt aromatisé

Vendredi

N Salade de chou blanc et duo de fromages

Dos de colin à la crème de poireaux

 Riz BIO couleur safranée

Purée de fruits

* Plats composés
** Sans sauce

N 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

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette
Salade du pêcheur: pommes de terre, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise
Salade de chou blanc et duo de fromages: chou blanc, emmental, mimolette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



Les groupes d'aliments :

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



Déchets

Mon premier gratte la tête.
Mon second est le féminin de beau.
Mon tout sert à mettre les déchets.

(Rèponse: pouille (ou - belle))





Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Membre de



Semaine 22
(5é.)

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

Lundi

Salade verte

Cordon bleu**

Purée de courgette

Riz au lait

Aiguillettes poulet LR

Mardi

Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule BIO aux raisins

Fruit de saison

Sauté de bœuf

Mercredi

Concombre alpins

Pilons de poulet rôtis**

Carottes sautées

Tarte aux pommes

LR

Jeudi

FERIE

Vendredi

* Plats composés
** Sans sauce

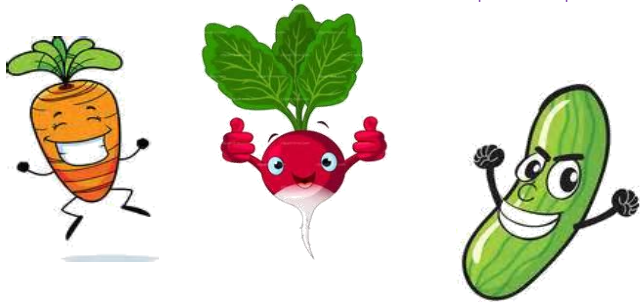


Nouveauté



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'affichent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'insister toute personne... »



Les groupes d'aliments :

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



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

STOP AU GASPI !
À LA RECHERCHE DU PAIN PERDU

LE SAIS-TU ?
À la maison, tu peux aussi lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant le pain non mangé en tranches de pain grillées ou toastées, en croûtons pour la soupe, en chapelure sur les gratins, en pain perdu, en bruschetta, ou encore dans une farce...

Semaine Européenne du Développement Durable

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

Le sais-tu ?
Jeter une baguette de pain, c'est laisser une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

Le Sais-tu ?
Jeter une baguette de pain, c'est laisser une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).





Restaurant scolaire

Menus du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2019

Membre de



Semaine 23
(5é.)



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



Lundi

Taboulé

Emincé de poulet

Poêlée de légumes

Fruit de saison

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mardi

Carottes râpées

Normandin de veau à la forestière

Gratin de choux fleurs

Tarte Normande

Mercredi

Persillade de pommes de terre

Merguez douces**

Ratatouille

Maestro vanille



Vendredi

Betteraves BIO et maïs

Bouchées de cabillaud sauce tartare

Riz créole

Yaourt pulpé

Sauté de vau



Dos de colin

* 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, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette

Persillade de pommes de terre: pommes de terre cube, échalote, persil, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

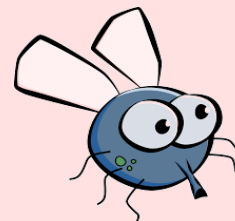
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Premiers secours

Deux mouches volent au-dessus d'une rivière, quand l'une d'elles tombe à l'eau et se noie. Que va faire l'autre ?

Réponse : elle lui fait du mouche à mouche !



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 10 juin au vendredi 14 juin 2019

Membre de



Semaine 24
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

LUNDI DE PENTECOTE



Mardi

Salade tricolore

Blanquette de volaille

Carottes vapeur

Mousse au chocolat

Mercredi

Demi pampleousse

**Emincé de bœuf
race à viande**

Coquillettes

Purée de poire

Jeudi

Œuf mayonnaise

**Dos de colin sauce
beurre blanc**

Purée d'épinards

Yaourt sucré

Vendredi

Pommes de terre au thon

**Nugget's bacon fromage
et dosette de ketchup**

Jardinière de légumes

Fruit de saison

LR

Pilon LR

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté

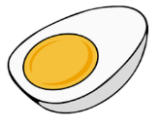


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale n'est pas un restaurant scolaire. »

Nos salades

Salade tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



Les groupes d'aliments :



VEGETARIEN

Le régime végétarien exclut la consommation de toute sorte de viande. Contrairement à une idée répandue, la viande de poisson est considérée comme une viande à part entière : un vrai végétarien ne consomme donc pas de poisson, ni aucun fruit de mer.

VEGETALIEN

Comme les végétariens, les végétaliens ne consomment pas de viande (rouge, blanche, poisson, fruits de mer). Mais contrairement à eux, ils ne consomment aucun produit d'origine animale, et ont donc fait une croix sur les oeufs, le fromage, le lait et même le miel (produit par les abeilles).

VEGAN

Le régime vegan est le même que le régime végétalien, mais les personnes adoptant un mode de vie vegan refusent tout produit d'origine animale, non seulement dans leur alimentation, mais dans leur vie en général. Ainsi les vegan n'achètent pas de vêtements en cuir ou en fourrure.

PESCETARIEN

Peu connu, le régime pescetarien est fréquemment confondu avec le régime végétarien. En réalité, les pescetariens ne consomment certes pas de viande rouge ni de viande blanche, mais mangent du poisson et des fruits de mer. Le terme tire en effet son origine du latin « piscis », qui signifie « poisson ».

FLEXITARIEN

Le régime flexitarien concerne les personnes qui adoptent un régime végétarien la plupart du temps mais qui s'autorisent des écarts, en mangeant de la viande ou du poisson, de temps en temps. Le flexitarisme peut également correspondre à une phase de transition pour les personnes passant d'une alimentation carnivore à une alimentation végétarienne.

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 25
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Baguette flammekueche

Concombres à la crème
de ciboulette

Betteraves BIO aux
pommes

Melon

Taboulé à la menthe
(semoule BIO)

Plat
principal

**Kefta d'agneau
au curry**

**Sauté de porc BBC
aux herbes**

Croque Monsieur

N Jambalaya *

**Filet de poisson
doré au beurre**

Légume
Féculent

Légumes façon tajine

**Pommes de terre
provençale**

Salade verte*

(riz BIO)

Poêlée villageoise

Produit
laitier

Yaourt sucré

Flan nappé caramel

Tarte chocolat banane

Fruit de saison

Dessert

Fruit de saison

Sauté bœuf

* 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 et plats composés:

Concombres à la crème de ciboulette: concombre rond, salade bulgare, crème liquide, ciboulette

Jambalaya: riz, dés de volaille, sauce tomate



Fête de la musique

La fête de la musique est née en 1982 à l'initiative du ministère de la culture dirigé par Jack Lang. L'idée lui a été soufflée en 1981 par Maurice Fleuret, directeur de la Musique et de la Danse : il fit le constat que cinq millions de personnes (dont un jeune sur deux) jouaient d'un instrument de musique, mais qu'aucune manifestation ne célébrait cet art en France. Il proposa donc de faire jouer les musiciens amateurs dans la rue afin de promouvoir la musique et ainsi la démocratiser.

Quelques semaines plus tard, le 21 juin 1982, entre 20h30 et 21h, la première fête de la Musique est lancée. Le choix de fêter la musique le 21 juin n'est pas un hasard : ce jour est celui du solstice d'été (c'est-à-dire la nuit la plus courte de l'année) et rappelle l'ancienne fête païenne de la Saint-Jean. La demi-heure de musique prévue par le ministère fut largement dépassée.

Le slogan de la fête de la musique est trouvé en 1983 : "Faites de la musique, Fête de la musique". Cette formule veut tout dire et cette journée devint l'occasion pour les professionnels, mais aussi pour les amateurs de faire des concerts.



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 26
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Tomate

Haché de bœuf à l'estragon

Flageolets

Yaourt sucré

Melon

Filet de poisson meunière**

Poêlée de légumes

Eclair au chocolat

Radis beurre

Spaghettis BIO

bolognaise*

Yaourt aromatisé

Carottes BIO râpées Florida

Jambon grill sauce agenaise

Purée

Abricots au sirop

Crêpe jambon fromage

Emincé de volaille

Gratin de choux fleurs

Fruit de saison

aupiette de veau

* 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

Carottes râpées Florida: carotte, ananas, raisins secs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

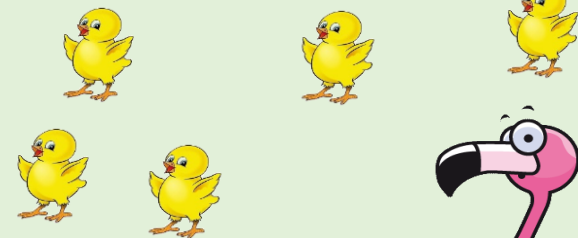
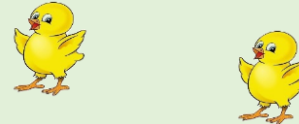
Produits laitiers

Produits sucrés

Poussin qui tombe

Il y a 7 poussins sur un mur.
Comment fait-on pour en avoir 6 ?

(i) réponse : on en pousse (on en pousse un !)



Sur une patte

Pourquoi les flamands roses lèvent-ils une patte quand ils dorment ?

Réponse : parce que s'ils levaient les deux, ils se casseraient la figure.



Semaine 27
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Duo de crudités (carottes BIO)

Aiguillettes de poulet au romarin

Coquillettes

Yaourt pulpé

LR

Pommes de terre BIO mimosas

Saucisse knack**

Ratatouille

Fruit de saison

saucisse de Montbéliard

Salade bulgare

Tomate farcie

Semoule

Crème dessert vanille

Saucisson sec et cornichons

Filet de colin sauce à l'oseille

Carottes persillées

Fruit de saison

LR

Melon

Rôti filet de dinde **

Chips

Brownie

* 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

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeu, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

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



Oupssss !!
J'espère n'avoir rien oublié

**OCÉANE DE RESTAURATION
VOUS SOUHAITE DE
BONNES VACANCES !**



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.

