

## MENU CHOIX - PÉRIODE 5 - MAI/JUILLET 2019 - 1/4

COMMUNE

CODE CLIENT (impératif)

LÉGENDE

\* Plat complet (sans accompagnement)  
Menu équilibré et conseillé

\*\* Plat sans sauce  
Dessert principal Constante

Semaine 20	Lundi 13 mai	Effectif	Mardi 14 mai	Effectif	Mercredi 15 mai	Effectif	Jeudi 16 mai	Effectif	Vendredi 17 mai	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Carottes râpées au maïs Betteraves Jambon blanc		Tomate Betteraves Salami		Concombres à la crème Betteraves Salami		Salade de lardons aux croûtons Betteraves Salami		Pommes de terre mimosas Betteraves Salami	
<b>PLATS</b>	Nuggets de blé** dosette de ketchup		Filet de poisson meunière**		Moelleux de poulet au paprika		Diots de Savoie sauce tomate		Sauté de bœuf	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Flageolets Choux de Bruxelles Purée Frites (au four)		Pommes risolées Petits pois à la française Purée Frites (au four)		Pâtes Epinards à la crème Purée Frites (au four)		Petits pois et carottes Semoule Purée Frites (au four)		Haricots beurre Riz d'or Purée Frites (au four)	
<b>DESSERTS</b>	<u>St Nectaire</u> <u>Compote aux deux fruits</u> Fruit de saison		<u>Carré président</u> <u>Fruit de saison</u> Flan nappé caramel		<u>Emmental</u> <u>Mousse au chocolat noir</u> Entremets praliné		<u>Fromage blanc</u> Biscuits Tomme noire		<u>Yaourt aromatisé</u> Fruit de saison Rondelé ail et fines herbes	

Semaine 21	Lundi 20 mai	Effectif	Mardi 21 mai	Effectif	Mercredi 22 mai	Effectif	Jeudi 23 mai	Effectif	Vendredi 24 mai	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Duo de crudités Tomate entière Crêpe au fromage		Taboulé Tomate entière Crêpe au fromage		Salade du pêcheur Tomate entière Crêpe au fromage		Melon Tomate entière Crêpe au fromage		Salade de chou blanc et duo de fromages Tomate entière Crêpe au fromage	
<b>PLATS</b>	Paupiette de veau sauce suprême		Rôti filet de dinde romarin citron		Jambon grill sauce madère		Lasagnes		Dos de colin à la crème de poireaux	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Blé à la tomate Poêlée méridionale Purée Frites (au four)		Printanière de légumes Macaronis Purée Frites (au four)		Gratin de brocolis Riz aux céréales Purée Frites (au four)		Bolognaise * - - -		Riz couleur safranée Légumes façon Wok Purée Frites (au four)	
<b>DESSERTS</b>	<u>Gouda</u> <u>Maestro chocolat</u> Fruit de saison		<u>Yaourt sucré</u> Fruit de saison Edam		<u>Coulommiers</u> <u>Fruit de saison</u> Eclair à la vanille		<u>Bûchette au chèvre</u> <u>Yaourt aromatisé</u> Poire au sirop		<u>Petit suisse</u> <u>Purée de fruits</u> Chanteneige	

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.

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

**IMPORTANT** : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

## MENU CHOIX - PÉRIODE 5 - MAI/JUILLET 2019 - 2/4

COMMUNE

CODE CLIENT (impératif)

LÉGENDE

\* Plat complet (sans accompagnement)  
Menu équilibré et conseillé

\*\* Plat sans sauce  
Dessert principal Constante

Semaine 22	Lundi 27 mai	Effectif	Mardi 28 mai	Effectif	Mercredi 29 mai	Effectif	Jeudi 30 mai	Effectif	Vendredi 31 mai	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Radis beurre Carottes râpées Friand fromage		Saucisson à l'ail et cornichons Carottes râpées Pâté de campagne		Concombre alpins Céleri rémoulade Pâté de campagne					
<b>PLATS</b>	Cordon bleu**		Boulettes de bœuf sauce tomate		Pilons de poulet rôtis**		Férié		Non travaillé	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Purée de courgette Blé aux petits légumes Purée Frites (au four)		Semoule aux raisins Duo de courgettes Purée Frites (au four)		Carottes sautées Boulgour Purée Frites (au four)					
<b>DESSERTS</b>	Vache qui rit Riz au lait Fruit de saison		Croix de Malte Fruit de saison Mousse au citron		Brie Tarte aux pommes Compote pomme banane					
Semaine 23	Lundi 3 juin	Effectif	Mardi 4 juin	Effectif	Mercredi 5 juin	Effectif	Jeudi 6 juin	Effectif	Vendredi 7 juin	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Taboulé Macédoine de légumes Saucisson sec		Carottes râpées Melon Saucisson sec		Persillade de pommes de terre Macédoine de légumes Saucisson sec		Tomate Melon Saucisson sec		Betteraves et maïs Macédoine de légumes Saucisson sec	
<b>PLATS</b>	Moelleux de poulet sauce Normande		Normandin de veau à la forestière		Merguez douces**		Hachis		Bouchées de cabillaud sauce tartare	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Julienne de légumes Flageolets Purée Frites (au four)		Gratin de choux fleurs Riz Purée Frites (au four)		Ratatouille Semoule Purée Frites (au four)		végétarien* - -		Riz créole Poêlée maraîchère Purée Frites (au four)	
<b>DESSERTS</b>	Camembert Fruit de saison Purée de fruits		Petit suisse sucré Tarte Normande St Môret		Maestro vanille Galette bretonnes Tomme blanche		Gouda Salade d'agrumes à la menthe Crème dessert caramel		Yaourt pulvé Fruit de saison Emmental	

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.

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

**IMPORTANT** : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

## MENU CHOIX - PÉRIODE 5 - MAI/JUILLET 2019 - 3/4

COMMUNE

CODE CLIENT (impératif)

LÉGENDE

\* Plat complet (sans accompagnement)      \*\* Plat sans sauce  
Menu équilibré et conseillé      Dessert principal      Constante

Semaine 24	Lundi 10 juin	Effectif	Mardi 11 juin	Effectif	Mercredi 12 juin	Effectif	Jeudi 13 juin	Effectif	Vendredi 14 juin	Effectif
ENTRÉES			Salade tricolore Betteraves Friand au fromage		Demi pamplemousse Betteraves Mortadelle		Œuf mayonnaise Betteraves Mortadelle		Pommes de terre au thon Betteraves Mortadelle	
PLATS	LUNDI		Blanquette de volaille		Emincé de bœuf		Dos de colin sauce beurre blanc		Nugget's bacon fromage et dosette de ketchup	
LÉGUMES FÉCULENTS	DE PENTECOTE		Carottes vapeur Haricots blancs à la tomate  Purée Frites (au four)		Coquillettes Brocolis  Purée Frites (au four)		Purée d'épinards Riz Purée Frites (au four)		Jardinière de légumes Pommes rôsti  Purée Frites (au four)	
DESSERTS			<u>St Paulin</u> Mousse au chocolat Crème dessert praliné		<u>Bûchette au chèvre</u> <u>Purée de poire</u> Semoule au lait caramel		<u>Yaourt sucré</u> Fruit de saison <u>Chanteneige</u>		<u>Rondelé nature</u> <u>Fruit de saison</u> Pêche au sirop	

Semaine 25	Lundi 17 juin	Effectif	Mardi 18 juin	Effectif	Mercredi 19 juin	Effectif	Jeudi 20 juin	Effectif	Vendredi 21 juin	Effectif
ENTRÉES	Baguette flammekueche Duo de crudités Pizza		Concombres à la crème de ciboulette Duo de crudités Pizza		Betteraves aux pommes Duo de crudités Jambon blanc		Melon Duo de crudités Pizza		Taboulé à la menthe Duo de crudités Pizza	
PLATS	Kefta d'agneau au curry		Sauté de porc aux herbes		Croque Monsieur		Jambalaya *		Filet de poisson doré au beurre	
LÉGUMES FÉCULENTS	Légumes façon tajine Tagliatelles Purée Frites (au four)		Pommes de terre provençale Fondue de poireaux Purée Frites (au four)		Salade verte* - - Frites (au four)		- - - -		Poêlée villageoise Semoule Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Petit suisse aux fruits <u>Fruit de saison</u> Tomme noire		<u>Mousse au citron</u> Palmiers <u>Rondelé ail et fines herbes</u>		<u>Edam</u> <u>Flan nappé caramel</u> Fruit de saison		<u>Brie</u> <u>Tarte chocolat banane</u> Fruit de saison		<u>Mimolette</u> <u>Fruit de saison</u> Yaourt au sucre de canne	

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.

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

**IMPORTANT** : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

**MENU CHOIX - PÉRIODE 5 - MAI/JUILLET 2019 - 4/4**

COMMUNE

CODE CLIENT (impératif)

LÉGENDE

\* Plat complet (sans accompagnement)      \*\* Plat sans sauce  
Menu équilibré et conseillé      Dessert principal      Constante

Semaine 26	Lundi 24 juin	Effectif	Mardi 25 juin	Effectif	Mercredi 26 juin	Effectif	Judi 27 juin	Effectif	Vendredi 28 juin	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Tomate Concombres Saucisson à l'ail		Melon Concombres Saucisson à l'ail		Radis beurre Concombres Saucisson à l'ail		Carottes râpées Florida Concombres Saucisson à l'ail		Crêpe jambon fromage Concombres Saucisson à l'ail	
<b>PLATS</b>	Haché de bœuf à l'estragon		Filet de poisson meunière**		Spaghettis		Jambon grill sauce ajenaise		Emincé de volaille	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Flageolets Carottes crémées Purée Frites (au four)		Julienne de légumes Pommes boulangères Purée Frites (au four)		bolognaise* - - -		Purée Endives braisées - Frites (au four)		Gratin de choux fleurs Riz d'or Purée Frites (au four)	
<b>DESSERTS</b>	Yaourt sucré Galettes St Michel Emmental		Rondelé nature Eclair au chocolat Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé Compote Président calcium		Gouda Abricots au sirop Fruit de saison		Tomme blanche Fruit de saison Maestro chocolat	
Semaine 27	Lundi 1 juillet	Effectif	Mardi 2 juillet	Effectif	Mercredi 3 juillet	Effectif	Judi 4 juillet	Effectif	Vendredi 5 juillet	Effectif
<b>ENTRÉES</b>	Duo de crudités Betteraves Jambon blanc		Pommes de terre mimosas Betteraves Galantine de volaille		Salade bulgare Betteraves Galantine de volaille		Saucisson sec et cornichons Betteraves Œuf dur		Melon Betteraves Œuf dur	
<b>PLATS</b>	Aiguillettes de poulet au romarin		Saucisse knack**		Tomate farcie		Filet de colin sauce à l'oseille		Rôti filet de dinde **	
<b>LÉGUMES FÉCULENTS</b>	Coquillettes Choux de Bruxelles Purée Frites (au four)		Ratatouille Purée d'artichaut Purée Frites (au four)		Semoule - Purée Frites (au four)		Carottes persillées Pommes vapeur Purée Frites (au four)		Chips - - -	
<b>DESSERTS</b>	Yaourt pulvé Purée pomme fraises Rondelé nature		Président calcium Fruit de saison Mousse au citron		Crème dessert vanille Biscuits Camembert		Verre de lait Fruit de saison Riz au lait caramel		Camembert Brownie Fruit de saison	

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.

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

**IMPORTANT** : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.