



Semaine 1
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

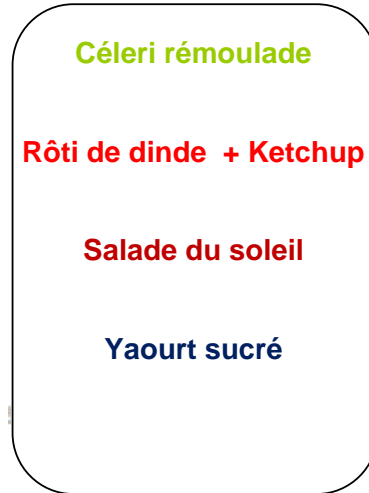
Produit laitier

Dessert

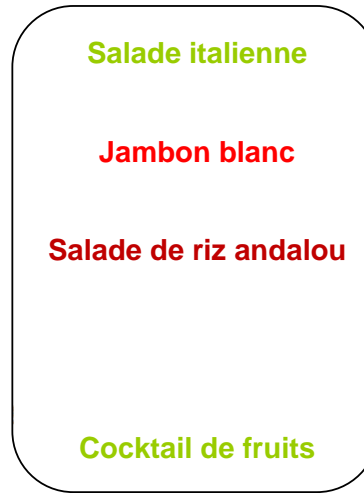
Lundi



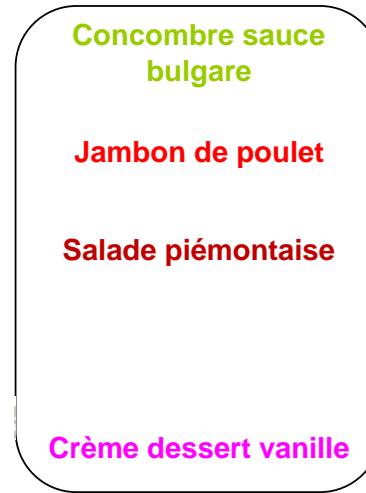
Mardi



Mercredi



Jeudi



* 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. »

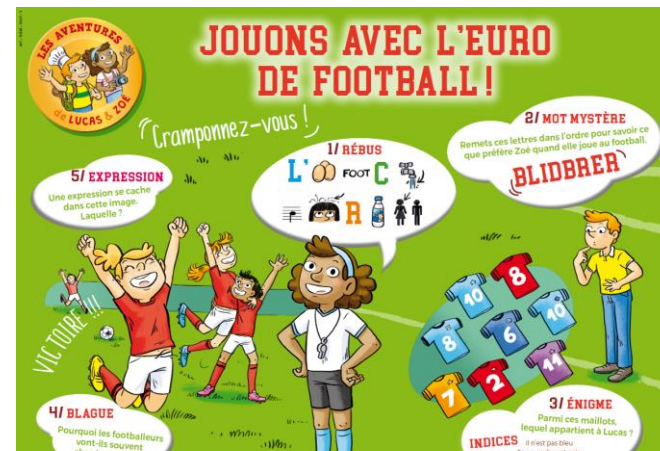
Nos salades :

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Salade de riz andalou : riz, tomate, haricots verts, poivrons, mayonnaise tomate

Salade piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

Salade italienne : tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron





Semaine 2
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Macédoine surimi

Jambon blanc

Riz niçois

Fruit de saison

Mardi

Céleri à la crème et curry

Filet de poulet froid + mayonnaise

Salade tricolore

Compote pomme-passion

Mercredi

Melon

Rôti de porc + ketchup

Salade gauloise

Maestro chocolat

Jeudi

Duo de crudités

Rôti de dinde + mayonnaise

Salade Marco Polo

Fruit de saison

Tomate au basilic

Œufs durs + mayonnaise

Quinoa printanier

Yaourt pulpé

* 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 :

Riz niçois : riz, carottes, poivrons, haricots verts, tomate

Salade tricolore : pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette

Salade gauloise : pdt, chou-fleur, tomate, vinaigrette

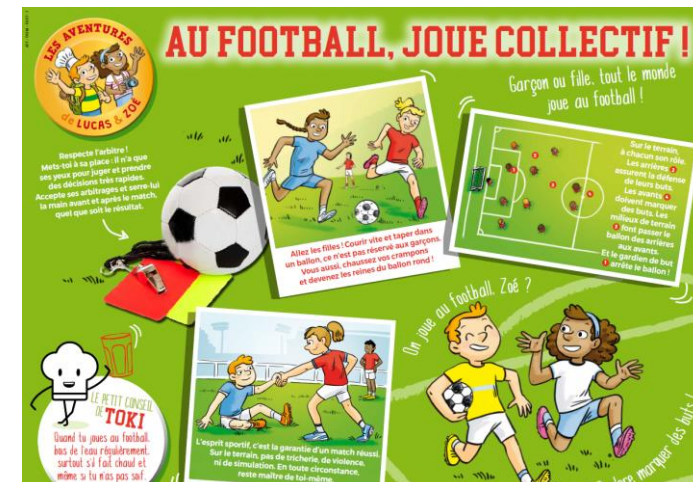
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, xérès, mayonnaise

Quinoa printanier : quinoa, boulgour, semoule, carottes, maïs, tomate, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette



Les groupes d'aliments :





Semaine 3
(5é.)

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

Lundi

Salade de cœurs de palmiers

Jambon blanc

Salade piémontaise

Fruit de saison

Mardi

Betterave vinaigrette

Jambon de poulet

Salade du soleil

Crème dessert chocolat

Mercredi

Pâté de campagne

Rôti de dinde + ketchup

Salade camarguaise

Fruit de saison



Melon

Œufs durs + mayonnaise

Blé provençal

Flan caramel

Vendredi

Salade coleslaw

Rôti de porc + ketchup

Salade bretonne

Crumble

* 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 piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Salade camarguaise : riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette

Blé provençal : blé, poivron, olives, herbes de Provence, vinaigrette

Salade bretonne : pdt, carottes, haricots verts, tomate, chou-fleur



Les groupes d'aliments :



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 4
(5é.)



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Betterave sauce bulgare

Salade du chef

Melon

**Carottes râpées
vinaigrette**

Tomate entière

Plat
principal

Œufs durs + mayonnaise

**Filet de poulet froid +
ketchup**

**Poulet froid +
mayonnaise**

**Rôti de porc +
mayonnaise**

Jambon blanc

Légume
Féculent

Riz provençal

**Salade de pommes de
terre au thon**

Salade du soleil

**Pommes de terre sauce
bulgare**

Taboulé d'ébly

Produit
laitier

Yaourt sucré

Dessert

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Pêche au sirop

Marbré et crème anglaise

* 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 :

Riz provençal : riz, tomate, maïs, carottes, petits pois, persil

Salade du chef : salade, tomate, épaule, gruyère

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette



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



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri râpé mayonnaise

Betterave vinaigrette

Concombre ciboulette

Cervelas vinaigrette

Melon

Plat principal

Rôti de porc

Œufs durs + mayonnaise

Rôti de dinde + ketchup

Moelleux de poulet froid + mayonnaise

Jambon blanc

Légume Féculent

Salade Marco Polo

Taboulé

Blé à la provençale

Salade gauloise

Chips

Produit laitier

Dessert

Fruit de saison

Compote pomme-banane

Flan chocolat

Fruit de saison

Tarte normande

* 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 Marco Polo : pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise

Blé provençal : blé, poivron, olives, herbes de Provence, vinaigrette

Salade gauloise : pdt, chou-fleur, tomate, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

