



# Restaurant scolaire

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas	Betterave vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Tomate à croquer	Taboulé
	Blanc de poulet	Coquillettes bolognaise *	Rôti de Dinde + mayonnaise	Filet de colin sauce oseille
	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)	-	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons, olives)	Brocolis
	Yaourt sucré			
		Crème au chocolat	Compote pomme-framboise	Tarte à l'abricot
				Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce











« 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. »

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



# Restaurant scolaire

Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Carottes râpées au citron	  Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	 Sauté de dinde sauce barbecue	 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	 Haricots verts	Petits pois extra fins	-	Ratatouille
 Compote	Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »












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



# Restaurant scolaire



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon 	Melon 	Betterave sauce fromage blanc	Salade grecque (tomate, concombre, fêta) 	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	Riz bio cantonais végétarien*  	Dos de colin sauce tomate 	Mignonnettes de bœuf sauce orientale 	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes (pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, p.pois, oignon, poivron)	Boulgour	Courgettes sautées et pommes de terre 
		Yaourt aromatisé à la vanille 		
Fruit de saison 	Flan nappé caramel		Poire sauce chocolat	Fruit de saison 



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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



# Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé	Tomate sauce échalote	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Mijoté de bœuf à la thaï	Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>	Sauté de dinde sauce normande  <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	Chipolatas	Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
	Fromage blanc sucré			
Fruit de saison		Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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



# Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème	Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	Céleri râpé au curry	Œuf dur mayonnaise
Veau marengo	Pâtes bio bolognaise végétarienne*	Steak haché sauce au poivre (douce)	Sauté de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-	Petits pois extra fins	Epinards à la crème	Gratin de chou-fleur
Petit suisse aromatisé				
	Crème au chocolat	Abricots au sirop	Tarte normande	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »











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



# Restaurant scolaire



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)</small>	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw  <small>(Chou blanc et carottes)</small>	Betterave sauce bulgare
  Sauté de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic *	 Filet de poisson sauce grenobloise <small>(sauce : beurre, citron, câpres)</small>	Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots beurre	-	Blé aux légumes	-	Pommes rissolées
	 Yaourt aromatisé à la vanille			
Fruit de saison		Flan vanille	Tarte aux poires	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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



# Restaurant scolaire

Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020











**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tomate entière	 Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>	Haricots verts à l'emmental	 Concombre à la menthe	  Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs,</small>
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <small>Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux</small>	Bœuf bourguignon	 S de poulet sauce suprême <small>sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux</small>	 Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
Boulgour	 Carottes rissolées	 Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé			
Compote		Poire au sirop	Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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