













Restaurant scolaire

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVREDI
Betterave vinaigrette	 Carottes râpées au citron	 Salade 3 dés <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
Brocolis	Riz pilaf	 Pommes vapeur	 Haricots verts	Torsades
Compote	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	 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 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		  Concombre sauce bulgare	Crêpe au fromage
 Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	 Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small>	 Filet de poisson sauce oseille
Petits pois extra fins	Pâtes			 Carottes persillées
 Fruit de saison	Crème caramel		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 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes	Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes bio carbonara aux légumes* 	 Boulettes de bœuf sauce orientale	Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boulgour	-	Gratin de chou-fleur	 Haricots verts	Riz aux légumes
		Fromage blanc aux fruits		
Flan vanille	Fruit de saison		Brownies	 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 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>REPAS DU SUD</small>	VENDREDI
Taboulé	Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maître d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	Carottes au cumin
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Tarte tropézienne	Crème au chocolat



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 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	  Velouté de légumes 	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue	 Sauté de porc au paprika	 Tartiflette végétarienne au reblochon * 	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Petits pois carottes	 Blé	-	Epinards à la crème
		Fromage blanc sucré		
Maestro chocolat	 Fruit de saison		Flan caramel	 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 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade verte aux lardons et croûtons	 Céleri râpé sauce fromage blanc 	 Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio)  <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
Yaourt sucré				
 Compote		Crème praliné	Semoule au lait	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 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</p>	 <p>Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)</p>	<p>Duo de crudités (carottes et céleri)</p>		  <p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Coquillettes bio bolognaise* </p>	 <p>Dos de colin sauce aneth</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p>	 <p>Omelette</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>-</p>	<p>Julienne de légumes</p>		 <p>Carottes rissolées</p>
		 <p>Yaourt aromatisé à la vanille</p>		
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème vanille</p>			<p>Fruit de saison</p>



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.