



# Restaurant scolaire de BAIS



Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé	Tomate à croquer	Concombre sauce bulgare	Melon vert
Paupiette de veau au jus	Poisson Meunière	Rôti de Dinde + mayonnaise	Coquillettes bio bolognaise *	Palet végétarien Italien
Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons)	-	Carottes persillées
Yaourt sucré	-	-	-	-
-	Crème chocolat	Compote pomme-ramboise	Beignet 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 de BAIS



Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale	Poisson pané	Pilons de poulet au jus	Hachis végétarien*	Normandin de veau sauce échalote
Blé	Ratatouille	Petits pois extra fins	-	Haricots verts
-	Emental	-	-	Petit suisse sucré
Purée pomme-banane		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 de BAIS



Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon	 Melon	Betterave sauce fromage  blanc	Salade grecque <small>(tomate, concombre, fêta)</small>	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	 Tortelloni provençal	 Dos de colin sauce tomate	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la  crème
 Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pd. carottes, haricots verts, brocolis, chou- fleur, p.pois, oignon, poivron)</small>	 Lentilles	 Courgettes sautées et pommes de terre 
-	-	Yaourt pulpé	-	-
Fruit de saison	Flan nappé caramel	-	Poire au sirop	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 de BAIS



Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	Céleri	 Tomate sauce échalote	 Melon
Steak haché sauce poivre (douce)	Chipolatas	 Sauté de dinde sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux,</small>	 Carottes boulgour au cumin
 Haricots verts	Purée de pommes de terre	 Coquillettes	Semoule	-
-	-	-	-	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème caramel	Compote pomme-banane	-



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 de BAIS



Semaine 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Concombre à la crème	Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	 Œuf dur mayonnaise	 Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne*	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande
 Riz créole	-	Purée de betteraves	Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
-	-	-	-	-
Crème au chocolat	Fruit de saison	 Compote	Fruit de saison	Tarte aux pommes



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 de BAIS



Semaine 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade ruzinoise <small>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</small>	 Tomate mozzarella basilic frais 	 Concombre à la crème	 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Betterave sauce ciboulette
Emincé de volaille au paprika	Gnocchis sauce pesto *	 Filet de poisson sauce grenobloise <small>(sauce : beurre, citron, câpres)</small>	Moussaka*	Jambon grill dosette de ketchup
 Haricots verts		Semoule aux légumes		Pommes rissolées
Chanteneige	Panna cotta			
		Flan vanille	Fromage blanc sucré	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 de BAIS



SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de fond d'artichaut au thon	Carottes râpées au citron	Céleri remoulade	Salade de pommes de terre	Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette</small>
Cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	Sauté de porc à l'orange	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Lasagnes *
Blé à la tomate	Gratin de brocolis	Riz	Purée de panais	-
Camembert	-	-	-	-
-	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte au citron	Compote



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 de BAIS



Semaine 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

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, tomates, poivrons)</small>
Knack et dosette de ketchup	Bœuf bourguignon	Sauté de poulet sauce suprême <small>sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux</small>	Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, rumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
Pâtes	Carottes rissolées	Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
Vache qui rit	Yaourt aromatisé	-	-	-
-	-	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.