



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave à la vinaigrette	 Carottes râpées Florida	 Salade d'endive, pomme et noix		 Œuf dur mayonnaise 
 Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce façon beurre blanc 	 Rôti de porc à la moutarde		Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small>
 Petits pois extra fin	 Riz créole	 Pommes sautées		-
Fromage blanc aromatisé				
	Compote pomme banane	Crème pistache		Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* 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 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade Auvergnate Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte	 Céleri rémoulade 	 Champignon à la parisienne	 Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Hachis томатé végétarien NOUVELLE RECETTE	Omelette au fromage	 Fricassé de poulet sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	Poisson pané
Ratatouille	-	 Semoule à la tomate	 Légumes à la Mexicaine EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS	 Haricots verts à l'ail 
 Petit suisse aromatisé				
	Crème au chocolat	Compote	 Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* 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 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <small>Haricots vert, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Salade de pommes de terre <small>P. de terre, persil, vgtte, mayonnaise</small>	 Chou rouge	 Velouté de légumes à la vache qui rit 	 Betterave à la crème
 Manchons Tex Mex	Nuggets de blé	Croque - Monsieur	 Aiguillette de poulet à la diable <small>Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson meunière au citron 
 Pommes rissolées	 Carottes au cumin 	 Salade verte	 Gratin de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel</small>	 Coquille
	Petit suisse sucré			
Mousse citron		Pomme au four	Flan pâtissier	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* 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 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de pâtes bio au thon
Pot au feu Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre	Filet de poisson sauce crème poivron rouge	Jambon grill sauce tomate	Chili sin carne Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur	Polenta	-	Epinard à la crème
Fruit de saison	AGRICULTURE BIOLOGIQUE Flan vanille	Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Champignon à la crème</p>	<p>Salade Gauloise</p> <p>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</p>	<p>Céleri râpé sauce fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne</p>
<p>Chipolatas</p>	<p>Filet de poulet sauce normande</p> <p>Champignons, crème, roux, ass</p>	<p>Pâtes à la carbonara</p>	<p>Palet maraicher</p> <p>maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment, farine, œuf, fromage</p>	<p>Filet de poisson sauce à l'aneth</p>
<p>Lentilles</p>	<p>Légumes à la Bretonne</p> <p>Chou-fleur, haricot vert, carotte, p. de terre</p>	<p>-</p>	<p>Purée de potiron</p>	<p>Riz d'or</p>
<p>Crème praliné</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Mosaïque de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette	Chou blanc rémoulade	Terrine forestière	Terrine de saumon fromage blanc acidulé	Betterave sauce ciboulette
Bœuf bourguignon	Poisson pané	Sauté de poulet sauce marron	Filet de volaille aux aïelles	Tartiflette végétarienne*
Ebly	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre	Röstis	Pommes pins	-
Petit suisse sucré				
	Semoule au lait	Tarte au chocolat	Pâtisserie au chocolat de Noël	Compote pomme coing

Plats végétariens
 Vierge d'Alsace
 Le Pêcheur Français
 Label Rouge
 Plats élaborés par nos chefs
 Produit Bleu Blanc Cœur
 MSC : pêche durable
 Produit biologique
 Produit AOP
 * 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.