



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	 Œuf dur mayonnaise 	 Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</small>	 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*	 Sauté de veau marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>	 Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</small>
 Petits pois	-	 Purée de potiron  <small>Potiron, pommes de terre</small>	 Riz pilaf	 Lentilles
	Fromage blanc aromatisé			
Fruit de saison		Cocktail de fruits	 Galette des rois	Compote



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>	<p>Pâtes à la rouille</p> <p>(Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Œufs, emmental, lait,</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>	<p>Blanc de poulet sauce normande</p> <p>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>	<p>Gratin de brocolis</p> <p>Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flocons de pommes de terre,</p>	-
<p>Petit suisse aromatisé</p>			<p>Fromage blanc sucré</p>	
	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Poire au sirop</p>		<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
<p>Baguette flammekueche</p> <p>lardons, emmental, oignons et sauce béchamel</p>	<p> Céleri râpé au curry </p> <p>(céleri, mayonnaise, curry)</p>	<p>Betteraves au chèvre vinaigrette </p>	<p> Salade montagnarde</p> <p>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</p>	<p>Taboulé</p> <p>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</p>
<p> Normandin de veau vallée d'Auge</p> <p>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</p>	<p>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</p> <p>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri), </p>	<p>Filet de poisson meunière + sauce tartare</p> <p>Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	<p> Tartiflette* </p> <p>(pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)</p>	<p> Filet de poulet sauce Agenaise</p> <p>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass.)</p>
<p> Butternut persillé</p>	<p> Riz créole</p>	<p> Boulgour à la tomate</p>	-	<p> Purée de patate douce</p> <p>Patate douce, pdt</p>
		<p>Fromage blanc aromatisé</p>		
<p> Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>		<p> Biscuits de Savoie</p>	<p>Mosaïque de fruits</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards,</small>	Mortadelle	Quiche Lorraine <small>Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade</small>	Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>	Sauté de poulet sauce basquaise <small>Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux,</small>	Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	Carottes vichy <small>Carotte, beurre, persil, sucre,</small>	Coquillettes	-
	Petit suisse aromatisé			
Flan nappé caramel		Fruit de saison	Petit filou aux fruits	Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	Nouvel an chinois MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>	Salade Lorette  <small>(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	 Velouté aux 8 légumes  <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et maïs 
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail,</small>	 Emincé de porc mariné au miel  <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Cuisse de poulet à l'indienne  <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Torsade aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates,</small>	Blanquette de poisson  <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards  <small>Epinards, pommes de terre bio</small>	 Riz cantonais  <small>Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>	 Gratin de potiron, pommes de terre et carottes 	-	Gnocchis au beurre
Compte de pommes	 Biscuit coco	Fruit de saison	 Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
S
** Sans

« 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.