





















Restaurant scolaire



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

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



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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	VEVNDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaïse</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaïse)</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>-</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 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 cantonnais  <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
 
 Produit Bleu Blanc Cœur
 
 Produit biologique
 
 Produit AOP
 
 MSC : pêche durable


 Plat élaboré par nos chefs
 
 * 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.