
















# Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Céleri râpée aux pommes 	 Salade Napoli (pâtes, tomate, mais vinaigrette)	 Haricots verts vinaigrette 	Melon
	Nuggets de blé et dosette de ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya* (riz bio, dés de volaille, sauce tomate) 	 Steak haché sauce poivre douce Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème
	Pommes noisette	 Purée de carottes  	-	 Flageolets
	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.


















« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Grecque </p> <p>(concombres, tomates, salade mélangée, olives)</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Œuf, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental, muscade</p>	 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>
 <p>Risotto de coquillettes aux légumes </p> <p>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</p>	 <p>Filet de colin sauce Dugléré </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>	<p>Sauté de veau marengo </p> <p>Fond, concentré tomate, oignons, dés tomates, vin blanc, persil, roux, ass.</p>	 <p>Hachis parmentier </p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</p>	 <p>Sauté de dinde sauce tandoori </p> <p>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</p>
-	<p>Bohémienne de légumes </p> <p>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</p>	 <p>Gratin de courgettes </p> <p>Courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental</p>	-	 <p>Semoule </p>
Yaourt aromatisé				
	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses sucrés x2	Flan vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette	Pâtes à la rouille <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
Hachis tomaté végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>	Sauté de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	Haricots verts persillés	Poêlée de courgettes	Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
		Yaourt sucré		
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits		Abricot au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.













« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Radis + beurre	Cervelas	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaine <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>	 Paupiette de veau sauce aigre douce <small>Gastrique (sucre + vinaigre), fond volaille + veau, fruits sirop roux, ass</small>	 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées 	Salade verte	 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental</small> 	 Carottes cuisinées 	 Macaronis 
				Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Flan pâtissier	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire

Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette 	Tomate mozzarella 	 Chou-fleur sauce Aurore  Mayonnaise, concentré tomate 	Tomate à croquer
Saucisse	 Plat de cabillaud sauce provençale  Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass	Croc fromage	Jambon blanc
 Lentilles 	Pommes vapeur	 Carottes rissolées	Chips
Fruit de saison	Compote pomme-banane	 Crème chocolat	Tarte normande



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »