
















Restaurant scolaire



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de betteraves vinaigrette</p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</p>	 <p>Céleri râpé mayonnaise au curry</p>	 <p>Potage de légumes</p> <p>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</p>	 <p>Chou blanc aux pommes</p>
 <p>Boulettes d'agneau sauce provençale</p> <p>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche</p>	 <p>Jambon grill sauce madère</p> <p>Madère, champignons, oignons, fond, roux, ass</p>	 <p>Filet de colin sauce beurre blanc</p> <p>Beurre, crème fraîche, lait, ass</p>	 <p>Sauté de dinde basquaise</p> <p>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</p>
 <p>Boullgour</p>	<p>Mélange de salade</p>	 <p>Purée de potiron</p>	 <p>Riz</p>	<p>Petits pois</p>
 <p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Galette bretonne</p>	<p>Crème anglaise</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée pommes banane</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Moelleux nature</p>	<p>Poire au sirop</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Salade lorette  <small>(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</small>	Crêpe au fromage	 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette 
 Rôti de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	 Filet de poisson pesca meunière	 Sauté de dinde sauce chasseur  <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème + lardons</small>	 Tajine de légumes aux pois chiches <small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)</small>	Lasagne bolognaise* <small>Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental</small>
Haricots verts	 Blé à la tomate 	 Gratin de brocolis  <small>(brocolis, pommes de terre, béchamel, mozzarella)</small>	Semoule 	-
 Yaourt sucré	Gouda	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Camembert
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pomme	Fruit de saison	Maestro chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre, avocat, maïs 	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)	Raita de concombre Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
Sauté de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	Sauté de porc vallée d'Auge (pomme, cidre, oignon, fond, roux)	Steak haché sauce poivre douce (fond, oignon, roux, poivre, crème)	Dahl de lentilles verte Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon	Filet de poisson blanc sauce dugléré (Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass)
Purée de chou-fleur (Chou-fleur, pommes de terre, lait)	Petits pois	Carottes persillées 	Riz 	Pommes sautées
Yaourt sucré 	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré	Madame Loïk
Compote de poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits Acapulco Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins	Liégeois vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Chou rouge aux raisins vinaigrette 	 Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron 	Velouté de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	Galantine de volaille
	Pizza aux fromages <small>Tomate, emmental, oignons, mozzarella</small>	Saucisse fumée	 Filet de poisson sauce bonne femme  <small>(champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux)</small>	 Haché de veau à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	 Rôti de dinde à la Dijonnaise <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate	 Semoule	 Epinards à la crème	Pommes vapeur
	Bûchette de chèvre	Petit filou aux fruits	Edam	Camembert	 Yaourt sucré
	Flan caramel	 Fruit de saison 	Compote	Mousse au chocolat	 Fruit de saison 



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette	 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte</small>	Crêpe au jambon <small>Crêpe, jambon, fromage</small>	 Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'anci <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Chili sin cané <small>Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>	 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>
 Purée de petits pois <small>Petits pois, pommes de terre, lait</small>	 Riz créole	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel, fromage</small>	Ratatouille <small>Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré de tomate, poivrons</small>	Coquillettes
Camembert	Petit suisse sucré	 Yaourt brassé	Bûchette de chèvre	Picon
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison	Yaourt pulpé	Crème chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade des Carpates P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Salade de cœurs de palmiers, maïs et pdt Pommes de terre, maïs, cœurs de palmiers, vinaigrette	 Duo de crudités (carottes ,céleri, vinaigrette)	 Tarte aux légumes Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental
 Daube de bœuf à la thaï Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson pesca meunière Poisson, beurre, citron, persil	 Colombo de volaille (sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux) 	 Tartiflette * Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
 Julienne de légumes Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 Carottes crémees 	 Semoule 		 Flageolets
Petit filou aux fruits	Camembert	 Saint Nectaire	Croc'lait	 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Riz au lait	Flan chocolat	Compote pomme-banane	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 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 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise 	 Betteraves aux pommes 	Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards</small>	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
 Rôti de porc sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	 Haché de bœuf sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson basilic  <small>Fumet, basilic, crème, roux, ass</small>	 Torsade aux légumes sauce pesto  <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	Cordon bleu + dosette de ketchup
 Lentilles	 Boulgour	 Gratin de chou-fleur <small>(chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)</small> 	-	Riz 
<i>Chanteneige</i>	Yaourt aromatisé	<i>Madeline</i>	<i>Gouda</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Mousse citron	<i>Fruit de saison</i>	Fruit de saison	Far Breton	Compote de fruits



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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.