














Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Céleri rémoulade	 Trio de légumes <small>tomate, maïs, betteraves, vinaigrette</small>	 Salade Bretonne <small>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte</small>	Saucisson sec ®
Tajine de pois chiches <small>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</small>	Chipolatas	 Rôti de de bœuf sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	 Sauté de poulet sauce moutarde <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>	 Filet de colin sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</small>
 Semoule	Carottes glacées au miel	 Purée de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre</small>	 Haricots verts	 Riz
Mimolette	Yaourt pulvé	Carré frais	Gouda	Petit suisse aromatisé
Flan vanille	Biscuit	Abricots au sirop	Fruit de saison	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

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 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts vinaigrette 	 Pommes de terre au thon Pommes de terre, thon, tomate, vgtte 	Radis beurre 	Melon 	Concombre vinaigrette 
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	Jambon grill 	 Filet de colin sauce façon beurre blanc Beurre fondu, persil 	Nuggets
-	Petits pois 	Gnocchis sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass 	 Boulgour aux légumes Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron 	 Gratin chou fleur Chou-fleur, pommes de terre, emmental 
 Emmental	 Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	Crème anglaise
Crème au chocolat	Fruit de saison	 Compote de pommes	Fruit de saison	Barre bretonne



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

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 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  (Carottes, chou blanc, mayonnaise)	  Betterave à la vinaigrette 	 Tomate vinaigrette 	Cervelas	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte
 Sauté de porc aux oignons  Fond, oignons, roux, ass	Gratin de coquillettes et mozzarella 	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons	Steak haché sauce forestière  oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	Rôti de dinde à l'ancienne  (oignons, fond, crème, roux)
Pommes rissolées	-	 Blé à la tomate 	 Haricots verts 	Courgettes gratinées 
Camembert	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Gouda	Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Liégeois vanille	Riz au lait	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

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

FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Méditerranéenne  <small>P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte</small>	 Carottes râpées  	Mortadelle 	 Concombre vinaigrette 	Melon 
 Normandin de veau sauce Vallée d'auge  <small>Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass</small>	Croc fromage 	 Sauté de poulet thym citron  	Couscous*  <small>Merguez, semoule, légumes a couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de tomate)</small>	 Filet de poisson à l'estragon  <small>Fumet, estragon, roux, ass, crème</small>
Epinard béchamel 	 Tortis 	Ratatouille <small>Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons,</small>	<p>-</p>	 Purée de pommes de terre 
Petit suisse sucré	 Edam	 Yaourt pulvé	Brie	 Saint Nectaire
Fruit de saison	 Tarte pommes prunes	Fruit de saison	 Cocktail de fruits	 Compote pommes fraise 



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

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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI

Pâté de campagne
+ cornichon

Escalope
viennoise

Haricots verts
persillés

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

MARDI

Melon

Tarte
aux légumes

Salade verte

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat

MERCREDI

Tomate
monégasque

(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)

Sauté de porc
braisé

(jus de porc, carottes, oignons)

Pommes
persillées

Fromage blanc sucré

Compote pomme banane

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Taboulé d'Ebly

Ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vgtte

Sauté de bœuf
à la provençale

Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass

Carottes braisées

Yaourt aromatisé

Cookies



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** Sans
sauce

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 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Radis beurre	Macédoine et œuf dur mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Sauté de dinde à la dijonnaise  <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois	Blé 	Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Lentilles 	Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Edam	Carré Liqueil	Samos	Crème anglaise	Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille	Poire au sirop	Gâteau marbré	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable

* Plats
composés
** Sans
sauce

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. »