
















# Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	 Céleri râpée aux pommes 	 Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>	 Haricots verts vinaigrette 	Melon
	Nuggets de blé et dosette de ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya* <small>(riz bio, dés de volaille, sauce tomate)</small> 	 Steak haché sauce poivre douce <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>
	Pommes noisette	 Purée de carottes  	-	 Flageolets
	Verre de lait	Galette Saint Michel	Emmental	Madame Loïk
	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  
\*\* 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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

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

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  P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise	 Concombre vinaigrette 	 Pâtes à la rouille   Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan
 Hachis tomate végétarien*   (purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)	 Sauté de poulet sauce barbecue  Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun	 Sauté de bœuf sauce forestière  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Saucisse fumée façon rougail  Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni	Filet de poisson pané + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons
-	 Haricots verts persillés 	 Poêlée de courgettes	 Riz 	Brunoise provençale  Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune
Biscuit	Edam	 Yaourt sucré	Gouda	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote pomme abricot	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  
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 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
 Le lieu sauce Armoricaïne <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
Mimolette	 Yaourt sucré	Madeleine	Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Flan pâtissier	Compote pêche



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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	Tomate à croquer			
Saucisse	Jambon blanc			
 Lentilles 	Chips			
Mimolette	Emmental			
Fruit de saison	Beignet pomme			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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. »