



Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
			-	Pommes vapeur
			Yaourt aromatisé	Chanteneige
			Fruit de saison	Crème au chocolat



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 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 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte	Melon	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 Sauté de dinde sauce crème Crème, oignons, fond, roux, ass	 Hachis parmentier Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Salade verte	 Lentilles 	 Semoule 	-	 Haricots verts
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam (prédé coupé)	Emmental (prédé coupé)
Fruit de saison	 Purée pomme fraise	Muffin	Liégeois vanille	 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
S
** 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 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Concombre à la crème</p> 	 <p>Persillade de pommes de terre</p> <p>P. de terre cube, échalote, persil, vgtte</p> 	 <p>Coquillettes monégasques</p>  <p>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</p>	<p>Radis beurre</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>
 <p>Rôti de dinde sauce barbecue</p> <p>Marinade barbecue , bouillon de volaille, oignons, ass</p>	<p>Nuggets de blé</p>	 <p>Jambon grill à la tomate</p> <p>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p> 	 <p>Tortelloni au saumon</p> <p>Saumon fumé, ricotta</p>	 <p>Sauté de bœuf aux épices</p> <p>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</p>
 <p>Riz</p> 	 <p>Petits pois</p>	 <p>Epinard et pommes de terre</p> 	<p>-</p>	 <p>Purée de courgettes</p>
<p>Coulommiers (prédécoupé)</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Samos</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	 <p>Camembert (à la coupe)</p>
<p>Velouté aux fruits</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Beignet aux pommes</p>



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
S
** 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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Lentilles ciboulette 	 Concombre à la crème 
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	 Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-	 Blé	 Ratatouille	Pommes noisettes
 Yaourt aromatisé	Camembert (à la coupe)	Cantafrais	Petit suisse sucré	Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
composé
S
** Sans
sauc

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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine de légumes</p> <p><small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small></p>	<p>Melon</p>	<p> Salade piémontaise </p> <p><small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small></p>	<p>Cervelas</p>	<p> Betterave vinaigrette </p>
<p>Omelette aux fromages</p>	<p>Nuggets de poisson + dosette de ketchup</p>	<p> Paupiette de veau au jus</p>	<p> Sauté de poulet sauce forestière </p> <p><small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small></p>	<p> Pâtes bolognaise* </p> <p><small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small></p>
<p> Riz à la tomate </p>	<p>Pommes sautées</p>	<p> Gratin de légumes de saison</p>	<p>Flageolets</p>	<p>-</p>
<p> Cantal (prédécoupé)</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt pulpé</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Grillé cerise</p>	<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote</p>	<p>Fruit de saison</p>



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Salade de pâtes 	 Duo de chou vinaigrette	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré	Gouda (prédécoupé)	Biscuits	Petit suisse sucré	Edam (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Eclair au chocolat	Poire 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 des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue	Carottes râpées Florida <small>Carottes, ananas</small>	Céleri rémoulade <small>Plat végétarien</small>	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet <small>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</small>	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	Totelloni ricotta épinard sauce tomate	Colombo de porc <small>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</small>	Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</small>
Riz carmarguais	Pommes noisette	-	Carottes au lait de coco	Harciots verts
Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Rondelé poivre	Camembert (à la coupe)
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Ananas au sirop	Rocher coco



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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise   <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Taboulé 	 Céleri rémoulade 	 Pâté de campagne
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes	Filet de poisson pané + citron	 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte	 Ratatouille	-	 Epinard à la crème 
Mimolette (prédécoupé)	Yaourt sucré	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	 Cantal (prédécoupé)
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la 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 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. »