



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 noven



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	Nuggets de pois chiche +  dosette de ketchup	Choucroute + pommes vapeur 	
Boulgour 	Petits pois	-	
Petit suisse sucré	Couda	Emmental	
Fruit de saison	Tarte Normande	Maestro vanille	



Label Rouge



Bleu d'Azur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Cane

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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	 Soupe aux légumes 	 Salade coleslaw  (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons	 Palet montagnard	 Hachis parmentier
 Lentilles, Lentilles, carottes et oignons	Haricots verts	 Riz à la tomate	Salade verte
Brie	Yaourt aromatisé	 Camembert	Fromage blanc sucré
Mousse chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme poire



Label Rouge



Label Rouge



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés

** 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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de cœurs de palmiers	Carotte au cumin  	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte	Pâté de campagne + cornichon
Pizza au fromage	Kabsa Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec,	Filet de poisson ciboulette 	Blanquette de dinde 
Salade verte	Riz 	Semoule	Carottes persillées
 Saint Nectaire	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Edam
Crème à la vanille	Salade acapulco + fleur d'oranger	Fruit de saison	Purée de fruits



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés
** 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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte	 Velouté de légumes 	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armorica
-	Poêlée de légumes	 Haricot beurre	 Blé à la tomate
Gouda	Buchette de chèvre	 Emmental	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Flan caramel	Gâteau basque	Purée de poire



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. »

Plats
compos
és
** Cane



Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	Betterave vinaigrette	Soupe aux 8 légumes	Endives emmental vinaigrette
Sauté de poulet sauce Agenaise	Tortelli épinards ricotta sauce tomate	Hachis parmentier de poisson	Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur	-	Salade verte	Purée de potiron
Yaourt sucré	Velouté aux fruits	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème praliné	Purée de fruits



Produit biologique

Produit AOP

Plats
composés

** 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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles vertes ciboulette	 Salade de pommes de terre persil	 Terrine de saumon	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc	 Omelette au fromage	 Filet de poulet sauce aux marrons	 Rougail saucisse
 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots verts à l'ail	 Pommes pins	 Riz
 Yaourt aux fruits	 Emmental	 Babybel	 Ail et fines herbes
 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Pâtisserie au chocolat de Noël	 Purée pomme coing



Label Rouge



Label Bleu Cœur

PMSC: pêche



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** 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. »