









Restaurant scolaire

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas froid		 Concombre sauce bulgare		
		 Coquillettes bolognaise *		 Filet de colin sauce oseille
			 Carottes braisées	 Gratin de brocolis
	Pyrénées		Petit suisse aromatisé	Vache Picon
	Crème au chocolat		Tarte à l'abricot	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>		 Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote		 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	Haricots verts		-	Ratatouille
Gouda	Fromage blanc sucré		Emmental	Yaourt aromatisé
Purée pomme-banane	Fruit de saison		Maestro vanille	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon		 Salade grecque (tomate, concombre, fêta)	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	 Riz cantonais végétarien*		Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-		Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
Petit suisse sucré	Vache qui rit		Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Poire sauce chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVNDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé		Carottes râpées vinaigrette	 Melon
 Mijoté de bœuf à la thaï	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>		Chipolatas	 Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes		Purée de pommes de terre	Riz
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	Fromage blanc sucré		<i>Coulommiers</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
Fruit de saison	<i>Compote pomme-banane</i>		Mousse au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème		Céleri râpé au curry	Œuf dur mayonnaise
 Veau marengo	 s bolognaise végétarienne*		Escalope de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-		Epinards à la crème	 Gratin de chou-fleur
Petit suisse aromatisé	<i>Brie</i>		<i>Yaourt sucré</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Fruit de saison</i>	Crème au chocolat		Tarte normande	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)	 Melon		 Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Betterave sauce bulgare
 Emincé de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic *		Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots beurre	-		-	Pommes rissolées
<i>Chanteneige</i>	Yaourt pulvé		<i>Edam</i>	<i>Petit moulé</i>
Fruit de saison	Compote pomme-pêche		Tarte aux poires	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Tomate entière	 Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>		Concombre à la menthe	 Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs,</small>
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <small>Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux</small>	Bœuf bourguignon		 Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
Boulgour	Carottes rissolées		Purée de potiron	-
<i>Vache qui rit</i>	Yaourt aromatisé		<i>Bûche de chèvre</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Crème caramel	<i>Fruit de saison</i>		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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.