



Restaurant scolaire

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVREDI
Betterave au maïs	Carottes râpées au citron		 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>		Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
 Gratin de brocolis	Riz pilaf		Haricots beurre	Torsades
Yaourt aromatisé	Emmental		Vache qui rit	Petit suisse sucré
Compote pomme-banane	Fruit de saison		Flan pâtissier	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 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		  Concombre sauce bulgare	Crêpe au fromage	
Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre)</small>	 Filet de poisson sauce oseille	
Petits pois extra fins	Pâtes			Carottes persillées	
Fromage blanc sucré	Chèvre			Gouda	
Fruit de saison	Crème caramel			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 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes		 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes carbonara aux légumes*		Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boulgour	-		Haricots verts	Riz aux légumes
<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>		<i>Cantal</i>	<i>Samos</i>
Flan vanille	Fruit de saison		Brownies	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 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DU SUD	VENDREDI
Taboulé à l'orientale	 Céleri râpé au curry		 Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde		Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maître d'hôtel		Ratatouille	Carottes au cumin
Yaourt pulpé	Edam		Brebis crème	Coulommiers
Fruit de saison	Compote aux deux fruits		 Tarte tropézienne	Crème au chocolat



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 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>		Velouté de légumes  	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue		Tartiflette végétarienne au reblochon *  	Filet de poisson meunière et citron
Farfalles	Petits pois carottes		-	Epinards à la crème
Croc'lait	Tomme noire		Mimolette	Yaourt aromatisé
Maestro chocolat	Fruit de saison		Flan caramel	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 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs		 Céleri râpé sauce fromage blanc	Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 -	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
Yaourt pulpé	<i>Saint Paulin</i>		<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	Compote de pommes		Semoule au lait	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 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)			  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bolognaise*		Menu en cours d'élaboration	Omelette au fromage
Haricots beurre	-			Carottes rissolées
Fromage blanc sucré	Vache Picon			Emmental
Fruit de saison	Crème 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.