

















# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté aux 8 légumes + croustons	 Salade Napoli <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vglite</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vapeur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson  sauce beurre blanc
Boulgour 	 Petits pois		-	 Carottes persillées
Petit suisse sucré	Gouda		Emmental	Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	Fruit de saison



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, fèves, pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage		  Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	Salade coleslaw  <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		Riz cantonnais*  <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	Hachis parmentier*  <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate</small>
Lentilles,  <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts 		-	-
Brie	Yaourt aromatisé		Camembert	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pomme poire



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans sucre
















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Taboulé		 Potage de carottes  <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Pâté de campagne + cornichon 
 Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de bœuf</small>	Pizza aux légumes*		 Filet de poisson ciboulette  <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*		 Semoule	 Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré		Vache Picon	Edam
Crème à la vanille	Fruit de saison		Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

composés

\*\* Sans

gluten

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	 Salade de pommes de terre persil		 Potage de tomates aux vermicelles  Tomate, légumes, vermicelles	 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette
 Coquiflette* Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	Escalope viennoise		 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaine  
-	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur	 Pommes vapeur
Gouda	Buchette de chèvre		Emmental	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison	Purée de fruits



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Salade de chou rouge		Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtle</small>
Sauté de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	Tortelli épinards ricotta sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		Hachis parmentier de poisson* <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
Salsifis au beurre	-		-	Petits pois
Yaourt sucré	Edam		Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de pommes poire		Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>Chou blanc, carotte, mayonnaise</small>	 <b>VEGETARIEN</b> Taboulé <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>		 Potage de lentilles corails <small>Lentilles corailles, carottes, oignons,</small> 	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	 Fricadelle sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>
Riz 	 Haricots verts		 Chou-fleur persillé	 Semoule
Petit suisse sucré	Emmental		Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	 	Fruit de saison	Purée de pommes banane



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023
























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Duo de crudité</p> <p>Céleri, carotte, vinaigrette</p>	 <p>Salade Normande</p> <p>P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil</p>	 	<p>Perles acidulées</p> <p>Pâtes perlées, surimi, fromage blanc, citron, persil</p> 	 <p>Blé provençal</p> <p>Blé, poltron, olive, herbe de Provence, vgite</p>
 <p>Cassoulet</p> <p>Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate</p>	<p>Poisson pané + citron</p>		<p>Aiguillette de poulet sauce au marron</p> 	 <p>Boulette de soja sauce tomate</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>
<p>-</p>	 <p>Haricot beurre</p>	  	<p>Pommes pin</p>  	 <p>Carottes vichy</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Petit suisse sucré</p>		<p>Babybel</p> 	<p>Gouda</p>
<p>Purée de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	 	 <p>Chou vanille sauce au chocolat</p>	<p>Purée de pruneaux</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. »