



Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes

Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI

Macédoine
mayonnaise 

Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet,
mayonnaise

Bœuf bourguignon

 Semoule 

Mimolette

Flan vanille

MARDI

Tomate mozzarella

Chipolatas

Carottes glacées
au miel 

Yaourt pulvé

Biscuit

JEUDI

Salade Bretonne



P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-
fleur, vgtte

Sauté de poulet sauce
moutarde

 Moutarde, fond, oignons, roux, ass

Haricots verts

Gouda

Fruit de saison

VENREDI

Saucisson sec ®



Filet de colin
sauce basquaise

Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,

Riz

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison



Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI

Haricots verts
vinaigrette



Sauté de porc
au caramel ☺



Poêlée de courgettes



Emmental



Crème au chocolat

MARDI

Pommes de terre
au thon



Pommes de terre, thon, tomate, vgtte

Haché de bœuf

Petits pois



Yaourt aromatisé



Fruit de saison

JEUDI

Melon



Filet de colin
sauce façon beurre blanc



Beurre fondu, persil

Boulgour

Coulommiers

Fruit de saison

VENDREDI

Concombre vinaigrette



Nuggets

Frites

Crème anglaise

Barre bretonne



Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI



Salade coleslaw 

(Carottes, chou blanc, mayonnaise)



Sauté de porc
aux oignons 

Fond, oignons, roux, ass

Pommes rissolées

Camembert

Compote
pomme abricot

MARDI



Betterave
à la vinaigrette 

Cuisse de poulet confite


Salsifis persillés 

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

JEUDI

Cervelas

Steak haché
sauce forestière 

oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

Haricots verts
Purée

Gouda

Riz au lait

VENDREDI

Taboulé

Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte

Rôti de dinde
à l'ancienne

(oignons, fond, crème, roux)

Courgettes gratinées
coquillettes

Yaourt sucré

Fruit de saison



Fête DU
FRUIT

Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes

Fête DU
FRUIT



Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

LUNDI

 **Salade Méditerranéenne** 
P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte

Normandin de veau sauce Vallée d'auge 
Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass

Epinard béchamel riz 

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MARDI

 **Carottes râpées** 

Croc fromage

 **Tortis** 

 **Edam**

Tarte 
pommes prunies

JEUDI

Concombre vinaigrette

Couscous* 
Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de tomate)

-

Brie

Cocktail de fruits

VENDREDI

Melon

Filet de poisson à l'estragon
Fumet, estragon, roux, ass, crème

 **Purée de pommes de terre**

 **Saint Nectaire**

Compote pommes fraise



Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes



Semaine 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI

Pâté de campagne
+ cornichon

Escalope
viennoise



Haricots verts
persillés



Bûchette de chèvre

Fruit de saison



MARDI

Melon

Filet de cabillaud sauce
dugléré

Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass



Riz
Fondue de poireaux

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat

JEUDI

FERIE

VENDREDI



Restaurant scolaire St Julien de Vouvantes



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

Melon

Paupiette de veau
sauce catalane 

Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes

Petits pois 

Edam

Flan caramel

MARDI

Radis beurre

Steak haché
sauce provençale

Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass



Blé 

Carré Liqueil

Maestro vanille

JEUDI

Concombre
vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Lentilles
purée 

Crème anglaise

Gâteau marbré

VENDREDI

Pâté de chair 

Filet de poisson
sauce Thermidor

Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées +
concentrées

Purée de courgettes 

 Courgettes, pommes de terre

 Yaourt sucré

Fruit de saison



<https://oceane-de-restauration.fr/>



Plat élaboré par nos chefs



Produit Label Rouge



MSC pêche durable



Produit AOP



Produit biologique



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit HVE



* 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. . 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. »*