



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	 Steak haché sauce poivre	Choucroute + pommes vapeur 	
Boullgour 	Petits pois	-	
Petit suisse sucré	Gouda	Emmental	
Fruit de saison	Purée de fruits	 Dessert maison	



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs

* 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Chou blanc vinaigrette	Duo de crudité 	Terrine de poisson
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons	 Emincé de dinde sauce suprême	 Hachis parmentier
 Purée	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



Plat élaboré par nos chefs



Produit biologique

MSC : pêche durable

* 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. »



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
Filet de poisson sauce citron	Kabsa Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle	Filet de poisson ciboulette 	Blanquette de dinde
Pâtes	Riz 	Semoule	Carottes persillées
Saint Nectaire	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Edam
Crème à la vanille	Panna Cotta à la fleur d'oranger maison	Fruit de saison	Purée de fruits



MSC : pêche durable



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine 	Taboulé <small>Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Carottes râpée vinaigrette 	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Steak haché  sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Filet de poisson sauce Armoricaïne 
-	 Poêlée de légumes	Frites (au four)	  Blé à la tomate
Gouda	Buchette de chèvre	Emmental	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	<i>Flan caramel</i>	 Dessert maison	Purée de poire



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable

* 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Coquillette monégasque 	 Macédoine	 Duo de crudité
Sauté de poulet sauce Agenaise 	 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur 	 Purée	Salade verte	 Pâtes
 Yaourt sucré	Velouté aux fruits	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème praliné	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable

* 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	 Betterave vinaigrette 	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



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP



Produit biologique

* 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. »*