

LES HERBIERS

Menus du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2019

Membre de



BASE 5E -

Semaine 45
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Crêpe jambon fromage

Sauté de dinde au romarin

Haricots beurre à la provençale

Fruit de saison



Salade aux dés de fromages

Chili végétarien

Riz

Yaourt sucré

Mercredi

Jeudi

Potage campagnard

Tartiflette *

-

Fruit de saison

Vendredi

Céleri et maïs

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes rissolées et panais

Eclair au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades:



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Férié

Mardi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes

orientales*

Compote pomme fraises

Mercredi

Jeudi

Velouté à la vache qui rit

**Finger de porc **
Tex Mex**

Purée de potiron

Fruit de saison



**Pizza
au fromage**

**Boulettes de soja
tomate et basilic ****

Gratin de brocolis

Maestro chocolat

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2019

Membre de



Semaine 47
(5é.)

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Lundi

Betteraves

Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette

Poêlée villageoise

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées vinaigrette

Poissonnette et citron frais**

Riz à la tomate

Compote aux deux fruits

Mercredi



Velouté de légumes

Risotto de pépinettes

tomate et mozzarella *

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Vendredi

Friand au fromage

Daube provençal

Haricots verts extra fins

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

salade des carpâtes : pdt, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée
Poêlée villageoise: haricots beure, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

Membre de



Semaine 48
(5é.)

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Lundi

Salade verte

Bouchées de cabillaud
dosette de ketchup**

Pâtes tricolores

Compote



Macédoine de légumes

Œufs durs sauce Mornay

Pommes persillées

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Velouté de légumes

**Rôti de dinde à la
dijonnaise**

Petits pois extra fins

Flan pâtissier

Vendredi

Taboulé

**Jambon grill sauce
madère**

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades

salade marco polo : nouille, surimi rondelles, poivron rouge, xérès, mayonnaise

taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2019

Membre de



Semaine 49
(5é.)



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade 3 dés

**Curry de pois chiches
aux petits légumes et lait
de coco**

et riz *

**Crème dessert au
chocolat**

Mardi

Salade Normande

Rôti de porc à l'ancienne

Haricots beurre

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Tartine Flammekueche

**Dos de colin sauce
Aurore**

Purée de potimarron

Entremet maison

Vendredi

Céleri à la crème

**Gratin de pommes de
terre**

aux dés de volaille*

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

salade 3 dés : épaule, fromage, carotte râpée, tomate, vgte,

salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgte,



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

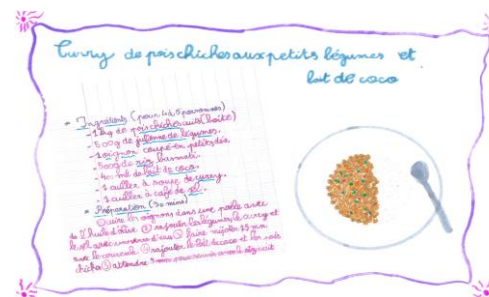
Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2019

Membre de



Semaine 50
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Cassoulet*

Yaourt pulvé

Mardi

Crêpe au fromage

**Filet de poisson
meunière****

Ratatouille

Mousse chocolat

Mercredi



Potage campagnard



**Gnocchis
au fromage ***

Salade verte

Fruit de saison

Vendredi

Salade paysanne

Cordon bleu

Epinards à la crème

Gélifié vanille

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades : salade paysanne: pdt , salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte



Les groupes
d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



LES HERBIERS

Menus du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2019

Membre de



Semaine 51
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Carottes râpées au citron

Diots de Savoie
sauce provençale



Purée
de betteraves

Riz au lait

Mardi

Salade aux dés et volaille
et croûtons

Lasagnes

bolognaise *

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Taboulé

Poissonnette sauce
tartare

Julienne de légumes

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades : taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



Les groupes
d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

