

Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2
(5é.)

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Baguette flammekueche

Salade coleslaw

Crêpe au fromage

Potage de légumes

**Salade de lardons
aux croûtons**

Plat
principal

**Boulettes de bœuf sauce
tomate**

**Risotto de pépinettes
pesto mozzarella**

Rôti de Porc à la diable

**Normandin de Veau
sauce échalote**

**Colin meunière sauce
tartare**

Légume
Féculent

Haricots beurre

-

**Bâtonnière
de légumes**

Pommes rissolées

Semoule

Produit
laitier

Yaourt pulvé

Dessert

Galette des rois briochée

Fruit de saison

Maestro vanille

Compote aux deux fruits

* 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 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. »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte,
oignon, mayonnaise

Bonne Année 2020



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes vinaigrette	Persillade de pommes de terre	Demi-pamplemousse	Velouté de potiron	Salade de lentilles
Plat principal	Saucisse de Strasbourg**	Dos de colin sauce bonne femme	Emincé de volaille au curry	Bœuf braisé tex mex	Couscous végétarien*
Légume Féculent	Purée de patate douce	Haricots verts	Riz	Pommes boulangères	-
Produit laitier			Yaourt sucré		Crème dessert vanille
Dessert	Purée de poires	Fruit de saison		Mousse 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 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. »

Couscous végétarien : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule

Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2020

Membre de



Semaine 4
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert



Lundi

Macédoine de légumes

**Rôti de dinde
au paprika**

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Mardi

Saucisson à l'ail

**Filet de poisson à la
provençale**

Blé

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées

Couscous *

-

Fruit de saison



**Salade verte, maïs
et mimolette**

Hachis Parmentier

végétarien *

Flan vanille

Vendredi

Nems

Porc épicé au caramel

Poêlée asiatique

Beignet



* 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 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. »

Hachis Parmentier végétarien : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Betterave

**Nugget's de maïs et
dosette ketchup**

Coquillettes

Crème dessert chocolat

Mardi

Crêpe au fromage

**Paupiette de veau
marengo**

Epinards à la crème

Compote de pommes

Mercredi

Salade Napoli

Sauté de bœuf

Purée de potiron

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de légumes

Tartiflette *

Salade verte

Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées au citron

Calamars à la romaine

Gratin de brocolis

Tarte aux pommes

* 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 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. »

Salade composée :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 3 février au vendredi 7 février 2020

Membre de



Semaine 6
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Taboulé

Filet de poulet à la crème

Petits pois

Yaourt pulvé



Demi-pamplemousse

Croc fromage

Macaronis

Crêpe



Mercredi

Salade bulgare

**Mignonettes d'agneau
sauce Andalouse**

Riz

Compote

Jeudi

**Haricots verts à
l'emmental**

Cassoulet*

-

Fruit de saison

Vendredi

**Salade de
lardons aux croûtons**

**Filet de poisson
meunière ****

Carottes persillées

Chocolat liégeois

* 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 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. »

Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 10 février au vendredi 14 février 2020

Membre de



Semaine 7

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



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

Pâté de campagne
Sauté de volaille sauce tomate
Haricots verts
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Filet de poisson sauce citron
Purée de pommes de terre
Flan caramel

Riz au thon
Rôti de Porc sauce forestière
Gratin de salsifis
Poire au sirop

Betteraves
Coquillettes bolognaise*
-
Fruit de saison

Chou-fleur sauce Aurore
Tajine végétarien*
-
Crème dessert 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 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. »

Tajine végétarien : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



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.

