



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
<p>Persillade de pommes de terre</p> <p><small>(pdt, échalote, persil, vglé)</small></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p><small>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</small></p>	<p>Betteraves au maïs</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	
<p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p> <p><small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small></p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p><small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small></p>	<p>Paupiette de veau sauce marenco</p> <p><small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small></p>	<p>Calamars à la romaine</p>	<p> Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>	
<p>Petits pois</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Purée de potimarron</p>	<p>-</p>	
<td> <td> <td> <td> <td> </td> </td> </td></td></td>	<td> <td> <td> <td> </td> </td> </td></td>	<td> <td> <td> </td> </td> </td>	<td> <td> </td> </td>	<td> </td>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>	



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »





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



Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>	 Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)</small>	Velouté de potiron à la vache qui rit	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré <small>(sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>	Blanc de poulet sauce normande <small>(sauce : champignons, fumet, crème, roux)</small>	Haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde <small>(haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)</small>	Brocolis	Semoule	Carottes rissolées
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	Compote pomme-banane	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »




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



Restaurant scolaire



Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonné)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>	Concombre à la crème	 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup	Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
Haricots verts	Tortis	Boulgour	-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
		Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison	Liégeois vanille		Biscuits de Savoie	Mousse au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »



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



Restaurant scolaire



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Baguette flammekueche	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	Pamplemousse	 Betterave vinaigrette à l'orange
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
Pommes rissolées	Petits pois	Carottes vapeur	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »

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



Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes	Salade Lorette <small>(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, coeurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup	Haché de veau sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes roux)</small>	Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre	Pommes persillées	Coquillettes	Purée d'épinards
Compote de pommes	Fruit de saison	Flan vanille	Crêpe au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

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



Restaurant scolaire



Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Nouvel an chinois VENDREDI
Betterave vinaigrette	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	Salade Napoli <small>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)</small>	  Velouté de légumes <small>(carottes, choufleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	Nems
Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>	Sauté de dinde sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)</small>	Omelette	 Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	Riz pilaf	Petits pois extra fins	Pommes rissolées	 Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
Yaourt nature sucré				
	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote pomme-mirabelle	 Nashi



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »


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



Restaurant scolaire



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small></p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Betterave aux pommes</p>	 <p>Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small></p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet à la crème</p>	 <p>Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small></p>	<p>Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small></p>	 <p>Coquillettes bolognaise*</p>	<p>Filet de poisson meunière</p>
<p>Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small></p>	<p>-</p>	<p>Semoule</p>	<p>-</p>	<p>Brunoise provençale <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, polvrons rouges et jaunes)</small></p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet aux pommes</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Maestro chocolat</p>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »

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