





LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé	Repas froid Tomate à croquer	Concombre sauce bulgare
Paupiette de veau	Poisson Meunière	Rôti de Dinde + mayonnaise	Coquillettes bolognaise *
Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons)	-
Yaourt sucré	-	-	-
-	Crème chocolat	Compote pomme-framboise	Beignet à l'abricot
			 Melon vert
			Palet végétarien Italien
			Carottes persillées
			-
			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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Tomate monégasque	Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale	Poisson pané	Pilons de poulet au jus	Hachis végétarien*	Normandin de veau sauce échalote
Blé	Ratatouille	Petits pois extra fins	-	Haricots verts
-	-	-	-	Petit suisse sucré
Gâteau au chocolat issu du commerce équitable	Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre au thon	 Melon	Betterave sauce fromage blanc	Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	Tortelloni provençal	 Dos de colin sauce tomate	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, p.pois, oignon, poivron)</small>	Lentilles	 Courgettes sautées et pommes de terre
-	-	Yaourt pulpé	-	-
Fruit de saison	Flan nappé caramel	-	Poire au sirop	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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Céleri	Tomate sauce échalote	Melon
Steak haché sauce poivre (douce)	Chipolatas	Sauté de dinde sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : rumet, creme, roux, ciboulette</small>	Carottes boulgour au cumin
Haricots verts	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Semoule	-
-	-	-	-	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème caramel	Œufs au lait maison (vrac)	-



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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH



Semaine 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Concombre à la crème	Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	Œuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne*	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande
Riz créole	-	Purée de betteraves	Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
-	-	-	-	-
Crème au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Tarte aux pommes



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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH



Semaine 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade ruzinoise</p> <p>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</p>	 <p>Tomate mozzarella basilic frais</p>	<p>Concombre à la crème</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou blanc et carottes)</p>	<p>Betterave sauce ciboulette</p>
<p>Emincé de volaille au paprika</p>	<p>Gnocchis sauce pesto *</p>	 <p>Filet de poisson sauce grenobloise</p> <p>(sauce : beurre, citron, câpres)</p>	<p>Moussaka*</p>	<p>Jambon grill dosette de ketchup</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>-</p> 	<p>Semoule aux légumes</p>	<p>-</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>-</p>	<p>Panna cotta</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>-</p>	<p>Flan vanille</p>	<p>Fromage blanc sucré</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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de fond d'artichaut au thon	Carottes râpées au citron 	Céleri rémoulade	Salade des Carpates <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
Cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	Sauté de porc à l'orange 	Filet de poisson sauce façon beurre blanc 	Lasagnes *
Blé à la tomate	Gratin de brocolis	Riz	Purée de panais	-
-	-	-	-	-
Orange 	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte au citron 	Compote



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.



LES HERBIERS, LE BRANDON ET SAINT JOSEPH

Semaine 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>	Haricots verts à l'emmental	Concombre à la menthe	Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)</small>
Knack et dosette de ketchup	Bœuf bourguignon	Sauté de poulet sauce suprême <small>sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux</small>	Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate</small>	Pizza fraîche au fromage*
Pâtes	Carottes rissolées	Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
-	Yaourt aromatisé	-	-	-
Crème caramel	-	Poire au sirop	Eclair 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.