



Restaurant scolaire



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette	Salade piémontaise (pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)	Céleri râpé mayonnaise au curry	Potage de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	Chou blanc aux pommes
Boulettes d'agneau sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Tarte aux fromages Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche	Jambon grill sauce madère Madère, champignons, oignons, fond, roux, ass	Filet de colin sauce beurre blanc Beurre, crème fraîche, lait, ass	Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Boulgour	Mélange de salade	Purée de potiron	Riz	Petits pois
Fruit de saison	Purée pommes banane	Mousse au chocolat	Moelleux nature	Poire au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Sémoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade lorette (mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)	 Crêpe au fromage 	 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette
 Rôti de porc braisé (jus de porc, carottes, oignons)	 Filet de poisson meunière 	 Sauté de dinde sauce chasseur Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème + lardons	 Tajine de légumes aux pois chiches (pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)	 Lasagne bolognaise* Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental
 Haricots verts	 Blé à la tomate	 Gratin de brocolis (brocolis, pommes de terre, béchamel, mozzarella)	 Semoule	 -
Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé	
	Flan nappé caramel	Compote de pomme		Maestro chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* 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 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, avocat, maïs	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)	 Raita de concombre Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin	 Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Sauté de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	 Sauté de porc vallée d'Auge (pomme, cidre, pignon, fond, roux)	 Steak haché sauce poivre doux (fond, oignon, roux, poivre, crème)	 Dahl de lentilles verte Lentilles vertes, concassé de tomate, lait de coco, oignon	 Filet de poisson blanc duguéré Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass
 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre, lait	 Petits pois	 Carottes persillées	 Riz	 Pommes sautées
 Yaourt sucré	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux fruits	 Salade de fruits Acapulco Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins	 Liégeois vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* 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 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou rouge aux raisins vinaigrette	Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron	Velouté de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	Galantine de volaille
Pizza aux fromages Tomate, emmental, oignons, mozzarella	Saucisse fumée	 Filet de poisson sauce bonne femme (champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux)	 Haché de veau à l'estragon Estragon, fond, crème, roux, ass	 Rôti de dinde à la Dijonnaise Moutarde, fond, oignons, roux, ass
Salade verte	Haricots blancs à la tomate	Semoule	Epinards à la crème	Pommes vapeur
				Yaourt sucré
Flan caramel	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat	



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* 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 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette	 Blé à la provençale Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte	Crêpe au jambon Crêpe, jambon, fromage	Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Chili sin cané Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre	 Boulettes de bœuf sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème
 Purée de petits pois Petits pois, pommes de terre, lait	Riz créole	Gratin de salsifis Salsifis, pommes de terre, béchamel, fromage	Ratatouille Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré de tomate, oignons, poivrons	Coquillettes
		Yaourt brassé		
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		Yaourt pulvé	Crème chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* 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 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade des Carpates P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgte moutardée	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Salade de cœurs de palmiers, maïs et pdt	 Duo de crudités (carottes, céleri, vinaigrette)	 Tarte aux légumes (Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental)
 Daube de bœuf à la thaï Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson meunière peche durable	 Colombo de volaille (sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux)	 Tartiflette * Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 Boulettes riz lentilles sauce curry (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
 Julienne de légumes Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 Carottes crémees	 Semoule		 Flageolets
				 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	 Riz au lait	 Flan chocolat	 Compote pomme-banane	



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* 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 DES SAVEURS

Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise	 Betteraves aux pommes	 Terrine de légumes Carottes, céleri, épinards	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
 Rôti de porc sauce catalane Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	 Haché de bœuf sauce provençale Tomate, ail, herbes, pignons, fond, roux, ass	 Filet de poisson basilic Fumet, basilic, crème, roux, ass	 Torsade aux légumes sauce pesto Torsade, pois-chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto	 Cordon bleu + dosette de ketchup
 Lentilles	 Boulgour	 Gratin de chou-fleur (chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)	 -	 Riz
 Mousse citron	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Far Breton	 Petit suisse sucré



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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.