



# Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FERIE	 Céleri râpée aux pommes	  Salade Napoli  (pâtes, tomate, maïs vinaigrette)	 Haricots verts vinaigrette	Melon
	Nuggets de blé et dosette de ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya*  (riz, dés de volaille, sauce tomate)	 Steak haché sauce poivre douce  Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème
	Pommes noisette	 Purée de carottes	-	 Flageolets
	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé  
s

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade Grecque</b>  (concombres, tomates, salade mélangée, olives)	<b>Pâté de campagne + cornichon</b>	<b>Tarte aux légumes</b> <small>Œuf, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental, muscade</small>	 <b>Macédoine de légumes</b> <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	<b>Melon</b>
<b>Risotto de coquillettes aux légumes</b>  <small>Coquillettes, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</small>	 <b>Filet de colin sauce Dugléré</b>  <small>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</small>	<b>Sauté de veau marengo</b>  <small>Fond, concentré tomate, oignons, dés tomates, emmental</small>	 <b>Hachis parmentier</b> <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</small>	 <b>Sauté de dinde sauce tandoori</b> <small>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</small>
-	<b>Bohémienne de légumes</b>  <small>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</small>	<b>Gratin de courgettes</b>  <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental</small>	-	 <b>Semoule</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>				
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Petits suisses sucrés x2</b>	<b>Flan vanille</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Œuf dur mayonnaise	 Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>	 Concombre vinaigrette	 Pâtes à la rouille <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
 Hachis томатé végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentrée, marinade Américaine, fond brun</small>	 Sauté de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés	 Poêlée de courgettes	 Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
		Yaourt sucré		
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits		Abricot au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Radis + beurre	Cervelas	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaïne  <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>	 Paupiette de veau sauce aigre douce <small>Gastrique (sucre + vinaigre), fond volaille + veau, fruits</small>	 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées	Salade verte	 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental</small>	 Carottes cuisinées	 Macaronis
				Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Flan pâtissier	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé  
s

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



# Restaurant scolaire

Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

Carottes râpées vinaigrette 	Tomate mozzarella 	Chou-fleur sauce Aurore  <small>Mayonnaise, concentré tomate</small>	Tomate à croquer
Saucisse	Filet de cabillaud sauce provençale  <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	Croc fromage	Jambon blanc
 Lentilles	Pommes vapeur	 Carottes rissolées	Chips
Fruit de saison	Compote pomme-banane	Crème chocolat	Tarte normande



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats  
composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »