



Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Céleri rémoulade 	Trio de légumes  tomate, maïs, betteraves, vinaigrette	Salade Bretonne  P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgte	Saucisson sec ®
Tajine de pois chiches  Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche	Chipolatas	Rôti de de bœuf sauce échalote  Fond, échalotes, roux, ass	 Sauté de poulet sauce moutarde  Moutarde, fond, oignons, roux, ass	Filet de colin sauce basquaise  Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,
Semoule 	Carottes glacées au miel 	Purée de brocolis  Brocolis, pommes de terre	Haricots verts 	Riz 
	Yaourt pulvé			Petit suisse aromatisé
Flan vanille		Abricots 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
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts vinaigrette 	Pommes de terre au thon  Pommes de terre, thon, tomate, vgte	Radis beurre	Melon	Concombre vinaigrette 
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	Jambon grill 	 Filet de colin  sauce façon beurre blanc Beurre fondu, persil	Nuggets
-	Petits pois 	Gnocchis  sauce tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Boulgour  aux légumes Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron	Gratin chou fleur  Chou-fleur, pommes de terre, emmental
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits		Crème anglaise
Crème au chocolat			Fruit de saison	Barre bretonne
     			  	
Label Rouge Plat élaboré par nos chefs			Produit Bleu Blanc Cœur MSC : pêche durable	Produit biologique Produit AOP
				* Plats composés ** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw  (Carottes, chou blanc, mayonnaise)	 Betterave à la vinaigrette 	Tomate vinaigrette 	Cervelas	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte
Sauté de porc aux oignons  Fond, oignons, roux, ass	Gratin de coquillettes et mozzarella 	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons	Steak haché sauce forestière  oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	Rôti de dinde à l'ancienne  (oignons, fond, crème, roux)
Pommes rissolées	-	Blé à la tomate 	Haricots verts 	Courgettes gratinées 
				Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Liégeois vanille	Riz au lait	
             	             	             	             	             



Restaurant scolaire

FÊTE DU FRUIT



Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Méditerranéenne  P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgte	 Carottes râpée	Mortadelle	 Concombre vinaigrette	 Melon
 Normandin de veau sauce Vallée d'auge Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass	Croc fromage	 Sauté de poulet thym citron	 Couscous* Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de tomate)	 Filet de poisson à l'estragon Fumet, estragon, roux, ass, crème
 Epinard béchamel	 Tortis	Ratatouille Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons,	-	 Purée de pommes de terre
		Yaourt pulpé		
Fruit de saison	 Tarte pommes prunes	Fruit de saison	 Cocktail de fruits	 Compote pommes fraise



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	 Melon	Tomate monégasque (tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)	FERIE	Taboulé d'Ebly Ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vgte
Escalope viennoise	Tarte aux légumes (œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental)	Sauté de porc braisé (jus de porc, carottes, oignons)		Sauté de bœuf à la provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
Haricots verts persillés	Salade verte	Pommes persillées		Carottes braisées
		Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé
Fruit de saison	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



Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 Radis beurre	Macédoine et œuf dur mayonnaise  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage Fourrage à base d'emmental
Paupiette de veau sauce catalane  Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	Palet Italien sauce provençale Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Sauté de dinde à la dijonnaise  (moutarde, fond, oignons, roux)	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées
Petits pois 	Blé 	Poêlée de légumes  Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	Lentilles 	Purée de courgettes  Courgettes, pommes de terre
			Crème anglaise	Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille	Poire au sirop	Gâteau marbré	



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce