



Restaurant scolaire

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Persillade de pommes de terre <small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small>	Carottes râpées vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Sauté de porc au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>		Calamars à la romaine	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*
Petits pois	 Lentilles		Purée de potimarron	-
Yaourt sucré	Coulommiers		Verre de lait	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Crème au chocolat		 Galette des rois	 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 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw  (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)		Velouté de potiron à la vache qui rit	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré (sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)		Haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
 Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)		Semoule	Carottes rissolées
Petit suisse sucré	Edam		Madeleine	Brie
Fruit de saison	Flan nappé caramel		 Compote	 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 assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>		 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		Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pâtes		-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>Emmental</i>		<i>Crème anglaise</i>	<i>Camembert</i>
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	VEGETARIEN VENDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Baguette flammekueche		Pamplermousse	Betterave vinaigrette à l'orange
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème		Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
 Pommes rissolées	Petits pois		 Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
<i>Chanteneige</i>	<i>Petit filou aux fruits</i>		<i>Galette Saint Michel</i>	<i>Saint Paulin</i>
Crème caramel	 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 composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs 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		 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre		 Coquillettes	Purée d'épinards
<i>Vache Picon</i>	<i>Yaourt pulpé</i>		<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>
Compote de pommes	 Fruit de saison		 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>		 Velouté de légumes  <small>(carottes, chou-fleur, 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>		Omelette	 Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	 Riz pilaf		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	Brie		Madame Loïk	Biscuit coco
Fruit de saison	Crème chocolat		 Compote	 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</p> <p>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>		 <p>Crème dubarry</p> <p>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</p>	 <p>Oeuf dur mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet à la crème</p>	 <p>Hachis végétarien au potiron*</p> <p>(égréné végétal, purée de potiron)</p>		 <p>Coquillettes bio bolognaise*</p> 	<p>Filet de poisson meunière</p>
<p>Duo de haricots</p> <p>(haricots verts et beurre)</p>	-		-	<p>Brunoise de légumes</p> <p>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Gouda</p>	<p>Cantafrais</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet aux pommes</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.