












# Restaurant scolaire

Semaine 10 du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| Haricots verts à l'emmental  |  Salade piémontaise<br><small>(pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)</small> |  |  Potage de légumes  | Laitue vinaigrette   |
| Mignonettes d'agneau sauce orientale   | Nugget's de blé dosette de ketchup   |  | Filet de poisson sauce armoricaine  |  Poulet basquaise  |
|  Boulgour |  Carottes rissolées   |  | Purée de potiron  |  Riz  |
| <i>Chanteneige</i>   | <i>Petit suisse sucré</i>  |  | <i>Crème anglaise</i>   | <i>Tomme noire</i>   |
| Fruit de saison  | Compote pomme-passion  |  | Moelleux nature   | Crème vanille  |



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 11 du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
|  Taboulé | Salade lorette<br><small>(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</small>  |   |  <b>PUR VÉGÉTARIEN</b><br>Œuf dur<br>mayonnaise   |  Carottes râpées<br>vinaigrette |
| Bœuf bourguignon  | Filet de poisson<br>meunière  |   |  Pâtes bio<br>aux lentilles*<br><small>(pâtes, lentilles, tomates)</small><br> | Rôti de porc<br>braisé<br><small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>  |
| Haricots verts  |  Pommes vapeur<br>maître d'hôtel |  | -  | Gratin de brocolis<br><small>(brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental)</small>                               |
| Yaourt sucré  | Gouda   |   | Petit suisse aromatisé   | Camembert  |
| Fruit de saison   | Flan nappé caramel  |   | Fruit de saison  | Maestro 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 12 du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
|  Céliéri rémoulade |  Macédoine de légumes mayonnaise                 |  |   Salade coleslaw<br><small>(carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)</small> |  Salade de pommes de terre au thon  |
| Aiguillettes de poulet sauce paprika<br><small>(sauce : paprika, fond, oignons, roux)</small>       | Tajine de légumes aux pois chiches<br><small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate)</small> |  | Fish and chips de cabillaud sauce tartare   |  Sauté de porc vallée d'Auge<br><small>(pomme, cidre, oignon, fond, roux)</small> |
| Purée de chou-fleur   |  Semoule   |  | Pommes noisettes  | Petits pois  |
| Yaourt sucré  | Emmental  |  | Verre de lait   | Madame Loïk  |
| Compote de poires   | Fruit de saison   |  | Cheese cake   | 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 13 du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

|   | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|---|--|---|--|
|  |  Betterave vinaigrette | Crêpe au fromage  |  |  Concombre vinaigrette | Galantine de volaille  |
|   | Hachis végétarien*  | Jambon grill  |  | Paupiette de veau au jus  | Rôti de dinde à l'ancienne   |
|   | -   | Haricots beurre   |  | Epinards à la crème   |  Coquillettes |
|   | <i>Bûchette de chèvre</i>   | <i>Petit filou aux fruits</i>   |  | <i>Crème anglaise</i>   | <i>Yaourt sucré</i>  |
|   | Flan caramel  |  Fruit de saison |  |  Génoise 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 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|---|--|---|
|   |  Betterave vinaigrette |  |  Carottes râpées vinaigrette à l'orange | Salade ruzinoise<br><small>(pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>            |
| Férié   | Filet de poulet sauce barbecue  |   | Croc fromage   | Dos de poisson sauce façon beurre blanc   |
|  | Semoule   |   | Pâtes  | Julienne de légumes<br><small>(chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)</small>                      |
|   | Samos   |   | Tomme blanche  | Petit suisse sucré  |
|   | Crème chocolat  |   | Cocktail de fruits 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.



# Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

LUNDI









MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <br>Salade des carpates<br><small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil)</small> | Salade de cœurs de palmiers et maïs  |   | Radis beurre   | <br>Macédoine de légumes |
| Daube de bœuf à la thaï  | Chipolatas   |  | Filet de poisson meunière  | Omelette  |
| Ratatouille  |  Purée de pommes de terre |  |  Carottes crémees |  Pâtes                   |
| Petit filou aux fruits   | Croc'lait  |  | Camembert  | Yaourt aromatisé  |
|  Compote  | Fruit de saison  |  | Riz 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 16 du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|  Céleri râpé<br>mayonnaise |  Salade du<br>pêcheur<br><br><small>(pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise)</small> |  | <br> Concombre<br>sauce bulgare<br><br><small>(concombre, carottes, sauce fromage blanc)</small> | Salade printanière<br><br><small>(Salade, tomate, maïs, dés de fromage)</small>               |
| Rôti de porc au jus<br><br><small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>                                  | Cordon bleu   |  | Boulettes riz lentilles<br>sauce curry<br><br><small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>   | Lasagnes bolognaise*  |
| Haricots blancs<br>à la tomate  | Petits pois extra fins  |  |  Haricots verts   | -   |
| Gouda   |  Yaourt sucré   |  | Mimolette  | Petit suisse sucré  |
| Mousse chocolat   | Fruit de saison   |  | Tarte normande   |  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.