










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

 <p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>(carottes, céleri, mayonnaise)</p>		   <p>Velouté de légumes</p> <p>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Nems</p>
<p>Boulettes de bœuf tex mex</p> <p>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</p>	<p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</p>		<p>Omelette</p>	 <p>Rôti de porc au caramel</p>
<p>Gratin de brocolis</p>	 <p>Riz pilaf</p>		<p>Pommes rissolées</p>	 <p>Poêlée de légumes asiatique</p> <p>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Madame Loïk</p>	<p>Biscuit coco</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème chocolat</p>		 <p>Compote</p>	 <p>Nashi</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.



Restaurant scolaire

Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpatas <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 		 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>		 Coquillettes bio bolognaise* 	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-		-	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Gouda	Cantafrais
 Fruit de saison	Beignet aux pommes		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.