



Restaurant scolaire



Semaine 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>		 Melon	Accras de morue
 Tortellini au saumon*	Cheese burger		 Falafels sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Jambon grill au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> PLAT COMPLET	Pommes rissolées		 Riz	 Carottes au beurre
Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Saint Paulin	Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	Beignet		Liégeois vanille	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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	STOCK TAMPON	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</p>		 <p>Betterave vinaigrette</p>	Mortadelle
  <p>Lentilles à l'indienne</p> <p>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</p>	Paupiette de veau		Raviolis*	Poisson meunière
 <p>Riz</p>	Petit pois		-	 <p>Courgettes à la tomate</p>
Edam	Yaourt sucré		Camembert	Petit suisse aux fruits
Flan caramel	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p> Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>		<p> Salade grecque</p> <p>Concombre, tomate, féta</p>	<p> Salade Napoli</p> <p>(pâtes, tomate, mais vinaigrette)</p>
<p> Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p>	<p>Cordon bleu</p>		<p> Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</p>	<p> Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
<p> Carottes persillées</p>	<p>Ratatouille</p>		<p> Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Madame Loïk</p>		<p>Emmental</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

D'où 100% français, nos produits sont issus 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 certains produits de son menu. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certains produits de son menu.











D'où 100% français, nos produits sont issus d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Quinoa printanier <small>Quinoa, carotte, tomate, vgtte</small>	Melon		 Crêpe au fromage	 Tomate vinaigrette
 Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème</small>	 Boulette de poulet à la tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		 Sauce bolognaise végétarienne* <small>Egréné de soja, sauce tomate</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
Petit pois carottes	Flageolets		 Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé	<i>Bûchette de chèvre</i>		<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	 Purée de fruits		Tarte normande	Purée pomme banane



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Crêpe aux champignons</p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</p>		Melon	 <p>Betterave vinaigrette</p> 
 <p>Hachis végétarien*</p> <p>(purée de pdt, égrené de soja)</p>	Poisson meunière + citron		 <p>Haché de bœuf à la provençale</p> <p>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</p>	 <p>Aiguillettes de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
-	Haricot beurre		 <p>Tortis</p>	 <p>Gratin de courgettes</p> <p>Courgettes, pommes de terre, béchamel</p>
 <p>Camembert</p>	Petit moulé		Gouda	Yaourt sucré
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>PLAT VÉGÉTARIEN</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	Melon		 <p>Salade Napoli</p> <p>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette </p>
 <p>Tajine de pois chiches, abricots*</p> <p>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</p>	Lasagne bolognaise*		 <p>Filet de poulet sauce crème</p> <p>Crème, fond, roux, ass</p>	 <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</p>
 <p>Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	-		 <p>Haricots verts</p>	Riz
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Edam	Mimolette
Cookie	Purée de fruits		 <p>Crème au chocolat</p>	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Pâté de campagne + cornichon	 Œuf dur mayonnaise		 Salade carnaval <small>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vgtte</small>	Tomate à croquer
 Normandin de veau au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		 Poisson meunière + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	 Gnocchis* PLAT COMPLET		 Carottes au beurre	Chips
Bûchette de chèvre	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Emmental
Purée pomme banane	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Brownie



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »