Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette			
Coquillette carbonara*	Omelette sauce tomate	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat complet				
-	Haricots verts			
	Camembert			
Mousse au chocolat	crème vanille			

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Coeur
Produit biologique
Plats composés
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	feuilleté au fromage		Concombre à la crème	Carottes rapées vinaigrette
Filet de poulet sauce basquaise	Poisson meunière		Chili sin carné *	Pennes Sauce bolognaise*
Tortis	Ratatouille purée de pomme de terre		Riz *	- plart complet
Emmental			Yaourt sucré	
Fruit de saison	yaourt sucré		Entremet au chocolat	yaourt aromatisé

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plats composés
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes rapées vinaigrette		quiche au fromage	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
FÉRIÉ	Filet de poisson crème ciboulette		Nuggets de blé + dosette ketchup	Hachis Parmentier*
	Riz		Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré			Edam
	Fruit de saison		Fruit de saison	patisserie

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plats composés
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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 27 mai au vendredi 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette		Salade soleil Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard		Paëlla Ⓟ*	Jambon grill au caramel Ⓟ
purée	Petit pois		- Plat complet	Boulgour
Yaourt sucré			Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	entremet caramel		Flan patissier	

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Coeur
Produit biologique
Plats composés
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pâté de campagne Ⓟ		Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette		Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre		- Plat complet	Duo de haricots
	Yaourt sucré			Saint Nectaire
Flan caramel	patisserie		Entremet vanille	yaourt sucré

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Coeur
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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade du pêcheur Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise		Betterave vinaigrette	Salade Napoli Pates, tomates; maïs, vinaigrette
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex		Couscous végétarien + boulettes de soja*	Riz bolognaise
Purée de panais	Ratatouille farfalles		-	-
			Plat complet	Plat complet
Mimolette			Emmental	
patisserie	Crème vanille		Mousse au chocolat	coupelle de fruits

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
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 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Melon		Taboulé	Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière Ⓟ	Filet de poisson sauce oseille		Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce	Brocolis		-	Petits pois
	Bûchette de chèvre			Camembert
Biscuit sec	fromage blanc aromatisé		Fruit de saison	yaourt aromatisé

Plat complet

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
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 24 juin au vendredi 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Salade piémontaise au jambon Ⓟ		Salade de maïs Maïs, salade verte	Melon
Hachis végétarien*	Poisson meunière + citron		Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Salade verte	Haricots beurre		Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt
Yaourt sucré			Yaourt sucré	
Purée pomme abricot	patisserie		Donuts	Fruit de saison

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

* Plats composés

Certific

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 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	Œufs durs sauce Aïoli		Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille		Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
Carottes au beurre	Petits pois		Ebly	Coquillettes
	Brie			Yaourt sucré
entremet pistache	Fruit de saison		flan nappé caramel	patisserie

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
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. »