














Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Melon	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	Sauté de dinde sauce crème <small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier <small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande hachée, fromage râpé</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
Salade verte	 Lentilles 	 Semoule 	-	 Haricots verts
	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré		Emmental (prédé coupé)
Fruit de saison	 Purée pomme fraise		Liégeois vanille	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	PLAT VÉGÉTARIEN Persillade de pommes de terre P. de terre cube, échalote, persil, vgtte	Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	Quiche aux légumes	Saucisson à l'ail
Rôti de dinde sauce barbecue Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass	Nuggets de blé	Jambon grill à la tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Tortelloni au saumon Saumon fumé, ricotta	Sauté de bœuf aux épices Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Samos</i>	<i>Fromage frais sucré</i>	
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de fruits	Beignet aux pommes



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Melon		Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre Rosa
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>		Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-		Ratatouille + Pâtes	Pommes noisettes
 Yaourt aromatisé	Camembert (à la coupe)			Gouda (prédécoupé)
	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Pizza Margarita	Melon	 	Cervelas	 Betterave vinaigrette 
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup		 Sauté de poulet sauce forestière  <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Pâtes bolognaise*  <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
 Riz à la tomate 	Pommes sautées		Petits pois	-
	<i>Petit suisse sucré</i>			
Grillé cerise	Cocktail de fruits		Compote	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Salade de pâtes 		 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré				Edam (prédécoupé)
Ile flottante	Mousse au chocolat		Eclair au chocolat	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue	Carottes râpées Florida Carottes, ananas	 	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail	Nuggets de poulet + dosette de ketchup		Colombo de porc Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail	Filet de poisson sauce ciboulette Fumet, crème, roux, ass, ciboulette
Riz carmarguais	Pommes noisette		Carottes au lait de coco 	Harciots verts 
Petit suisse sucré				
Fruit de saison 	Fruit de saison		Ananas au sirop	Rocher coco



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022









LUNDI

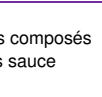
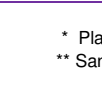
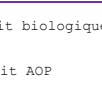
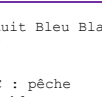
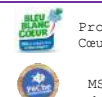
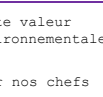
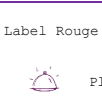
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette  	 Salade piémontaise   <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 	 Céleri rémoulade 	 Pâté de campagne
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes		 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte		-	 Epinard à la crème 
	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits 	 Cantal (prédécoupé)
Compote pomme banane	Cocktail de fruits			Crème à la vanille



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues 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 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. »