



Restaurant scolaire

Océane
DE RESTAURATION
SCOLAIRE
PAYSANNE

Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

			
	 Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigre	 Salade carnaval Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	 Duo de crudités Carotte râpée, céleri rapé, vinaigre
	 Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Rôti de porc au miel et thym	 Quenelle de brochet sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.
	 Haricots verts	 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
		<i>Gauda</i>	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent 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 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Crêpe au fromage

Poisson meunière

Ratatouille

Edam

Fruit de saison

Concombre à la crème

Chili sin carné

Riz

Marbré

Salade tricolore

Aiguillettes de poulet à la thaï

Petits pois

Yaourt aromatisé



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

Orléane 100% française: toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent, parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous tournons 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 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	
Chipolatas	
 Purée de pommes de terre	
Emmental	
Fruit de saison	

 Tomate vinaigrette	
 Sauce pesto épinard ricotta* (Epinard, ricotta, échalote, huile d'olive, ail, crème fraîche)	
Macaronis*	
PLAT COMPLET	
 Yaourt sucré	



Plats composés
Sans sauce

Produit biologique
Produit AOP

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 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI

Carottes râpées
vinaigrette



Colin doré au beurre



Pâtes



Bûchette de chèvre

Purée pomme-pêche

MARDI

Salade buffalo



(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)

Cheese burger

Pommes risollées

Beignet

JEUDI

Melon

Falafels sauce au curry



Curry, foin, bouillon, roux, ass, crème

Riz



Saint Paulin

Liégeois vanille

VENDREDI

Accras de morue

Jambon grillé
au caramel



Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel

Carottes au beurre



Yogurt sucré

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. 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 certains composants 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. »

Semaine 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023



UNDI

MARDI

STOCK TAMPON

VENDREDI

Salade piémontaise

rod. œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)

Sauté de bœuf provençale

Petit pois

Yaourt sucré

Betterave vinaigrette

Raviolis*

Courgettes
à la tomate

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

[illegible]



Restaurant scolaire

OCÉANE
DE RESTAURATION
SANS PÂTES
POUR LES ÉLÈVES

Semaine 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI

Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgt
Hachis parmentier Œuf
PLAT COMPLET
Purée de pommes fraise

MARDI

Salade du pêcheur P. de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgt
Cordon bleu
Ratatouille
Madame Loth
Yaourt aromatisé

JEUDI

Salade grecque Concombre, tomate, feta
Couscous végétarien* Semoule + légumes à la juive (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon
Semoule* PLAT COMPLET
Emmental
Mousse au chocolat

VENDREDI

Salade Napoli (pâtes, tomate, maïs vinaigrette)
Moelleux de poulet sauce barbecue Œuf Concentré de tomates, épices barbecue, lard vaillie, roux, sucre, ass
Poêlée de légumes
Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce

Produit biologique
Produit AOP



Label Rouge
Œuf



OCÉANE
DE RESTAURATION

Restaurant scolaire

Semaine 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, échalote, persil, vinaigrette	 Melon	 Boulette de poulet à la tomate Concassé de tomates, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, 325	 Crêpe au fromage	 Tomate vinaigrette
 Jambon grillé sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, 325, crème	 Flageolets	 Sauce bolognaise végétarienne* Eggs de soja, sauce tomate	 Sauce bolognaise végétarienne* Eggs de soja, sauce tomate	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, épices, vin blanc, crème, roux, 325
 Petit pois carottes	 Buchette de chèvre	 Coquillettes*	Pommes vapeur	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de fruits	Tarte normande	Purée pomme banane	Purée pomme banane

Produit biologique

* Plats composés

Produit AOP

**** Sans sauce**

Semaine 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

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

Produit biologique

* Plats composés

** Sans sauce



 Label Rouge



Dotrline 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 réputation, 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, l'enseigne centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif d'accompagnement des personnes souffrant d'allergie alimentaire. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Océane
DE RESTAURATION
SAISONnière

semaine 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Œuf dur mayonnaise	Salade carnaval Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vinaigre	Tomate à croquer
Normandin de veau au jus Dés de tomates, fond brun, oignon	Sauce tomate* Concassé et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Colin doré au beurre + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET	Carottes au beurre	Chips
	Petit moult ail et fines herbes	Petit suisse sucré	
Purée pomme banane	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Brownie

* 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. 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 R412-45 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.