
















Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>REPAS DU SUD</small>	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	  Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	 Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	 Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	 Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maître d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	 Carottes au cumin
Yaourt pulpé	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Brebis crème 	Coulommiers
Fruit de saison	 Compote	 Fruit de saison	 Tarte tropézienne	Crème au 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.



Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	Velouté de légumes   	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika 	Tartiflette végétarienne au reblochon *  	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Petits pois carottes	 Blé	-	Epinards à la crème
Croc'lait	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé
Maestro chocolat	 Fruit de saison	Cocktail de fruits	Flan caramel	 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 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade verte aux lardons et croûtons	 Céleri râpé sauce fromage blanc 	 Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio)  <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
 Yaourt sucré	<i>Saint Paulin</i>	<i>Camembert</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	 Compote	Crème praliné	Semoule au lait	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 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)	Duo de crudités (carottes et céleri)		  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bio bolognaise* 	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	 Omelette
Haricots beurre	-	Julienne de légumes		 Carottes rissolées
Fromage blanc sucré	Vache Picon	 Yaourt aromatisé à la vanille		Emmental
 Fruit de saison	Crème vanille	Abricots au sirop		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.