

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

**Haricots verts**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**



## Mardi

**Salade coleslaw (carottes BIO)**

**Risotto de pépinettes pesto mozzarella**

-

**Rondelé nature**

**Galette des rois briochée**

## Mercredi

**Crêpe au fromage**

**Rôti de Porc à la diable**

**Bâtonnière de légumes**

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Potage de légumes**

**Normandin de Veau sauce échalote**

**Pommes rissolées**

**Edam**

**Maestro vanille**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Colin meunière sauce tartare**

**Semoule**

**Fromage frais sucré**

**Compote aux deux fruits**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

\* 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.

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Bonne Année 2020



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâtes BIO vinaigrette				
Plat principal	Saucisse de Strasbourg**	Persillade de pommes de terre	Emincé de volaille au curry	Bœuf braisé tex mex	Salade de lentilles
Légume Féculent	Purée de patate douce	Haricots verts	Riz	Pommes vapeur	Couscous végétarien* (Semoule BIO)
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Yaourt sucré	Gouda	Crème dessert vanille
Dessert	Purée de poires	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

**Couscous végétarien :** Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



**Sauce bonne femme :** champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 4  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

Macédoine de légumes



Sauté de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs Bio

Yaourt aromatisé

Compote

## Mardi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson à la provençale

Blé

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

## Mercredi

Carottes râpées

Couscous \*

-

Emmental

Fruit de saison



Salade verte Bio, maïs et mimolette

Hachis Parmentier

végétarien \*

Fraidou

Flan vanille

## Vendredi

Nems



Porc épicé au caramel

Poêlée asiatique

Petit moulé nature

Beignet

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

\* 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.

Hachis Parmentier végétarien : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5  
(5é.)



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Betterave**

**Nugget's de maïs et dosette ketchup**

**Coquillettes**

**Président calcium**

**Crème dessert chocolat**

**Mardi**

**Crêpe au fromage**

**Paupiette de veau marengo**

**Epinards à la crème**

**Bûchette au chèvre**

**Compote de pommes**

**Mercredi**

**Salade Napoli**

**Sauté de bœuf**

**Purée de potiron**

**Fromage blanc**

**Fruit de saison**

**Jeudi**

**Velouté de légumes**

**Tartiflette \***

**Salade verte**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Carottes râpées au citron**

**Calamars à la romaine**

**Gratin de brocolis Bio**

**St Paulin**

**Tarte aux pommes**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

## Salade composée :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 6  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Taboulé**

**Filet de poulet à la crème**

**Petits pois**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**



## Mercredi

**Demi-pamplemousse**

**Croc fromage**

**Pâtes**

**Mimolette**

**Crêpe**



## Jeudi

**Haricots verts Bio à l'emmental**

**Cassoulet\***

-

**Gouda**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Filet de poisson meunière \*\***

**Carottes Bio persillées**

**Bûchette de chèvre**

**Chocolat liégeois**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

\* 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.

### Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





# Restaurant scolaire

Menus du lundi 10 février au vendredi 14 février 2020

Membre de



Semaine 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Céleri Bio rémoulade	Riz bio au thon	Betteraves	Chou-fleur sauce Aurore
Plat principal	Pâté de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Rôti de Porc sauce forestière	Coquillettes Bio bolognaise*	Tajine végétarien* (Semoule Bio)
Légume Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Gratin de salsifis	-	-
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Carré frais	St Paulin	Camembert	Crème dessert vanille
Dessert	Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	Fruit de saison	Biscuits

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

**Tajine végétarien** : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 10



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

\* 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.

**Nos salades:**



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

