

Semaine 10
(5é.)

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

Lundi

Macédoine de légumes

Cordon bleu**

Pâtes

Bûchette de chèvre

Crème dessert chocolat

Mardi

Salade de pommes de terre au thon

Sauté de porc à l'ancienne

Brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade

Filet de poulet sauce barbecue

Pommes sautées

Tomme noire

Compote aux deux fruits



Velouté de légumes

Galette lentilles sarrasin**

Carottes rissolées

Fromage blanc

Fruit de saison

Vendredi

Salade aux dés de fromage

Filet de colin sauce curry

Semoule

Saint Paulin

Gélifié à la vanille

* 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.



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 11
(5é.)

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

Lundi

Betterave vinaigrette

Jambon grill sauce forestière

Pommes boulangères

Camembert

Crème caramel

Mardi

Carottes râpées nature

Sauté de poulet à la thaï

Poêlée de légumes campagnarde

Gouda

Fruit de saison

Mercredi

Salade Napoli

Filet de colin sauce dieppoise

Petits pois extra fins

Yaourt sucré

Cocktail de fruits exotiques

Jeudi

Salade aux lardons et croûtons

Coquillettes bio bolognaise*

-

Croc 'lait

Maestro vanille



Œuf dur mayonnaise

Nuggets de blé ** dosette de ketchup

Haricots verts

Yaourt à la pulpe de fruits

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.

Nos salades et nos sauces :

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

Sauce dieppoise : moules, crevettes, champignons, oignons, fumet, roux, crème, vin blanc



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matière 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 16 mars au vendredi 20 mars 2020

Membre de



Semaine 12
(5é.)

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

Lundi

Céleri sauce fromage blanc

Emincé de volaille à l'estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Compote de pommes

Mardi

Crêpe au fromage

Goulasch de bœuf (RAV)

Gratin de salsifis

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Salade coleslaw

Saucisse fumée sauce tomate

Blé

Mimolette

Abricots au sirop



Potage campagnard

Boulettes de soja à l'indienne

Carottes vapeur

Petit moulé

Mousse au chocolat

Vendredi

Haricots verts à l'emmental

Paëlla de la mer*

-

Tomme blanche

* 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 et plats composés:

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, petits pois



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 23 mars au vendredi 27 mars 2020

Membre de



Semaine 13
(5é.)

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

Lundi

Taboulé

Mignonettes de bœuf à la tomate

Poêlée de légumes

Camembert

Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette

Gnocchis au fromage*

-

Yaourt aromatisé

Compote pomme-framboise

Mercredi

Betterave ciboulette

Rôti de porc à la dijonnaise

Pommes cocottes

Entremets praliné

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de légumes à la vache qui rit

Sauté de dinde au romarin

Flageolets

Petit suisse

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte, maïs, mimolette

Filet de poisson meunière et citron

Chou-fleur

Madame Loïk

Eclair au chocolat

* Plats composés
** Sans sauce

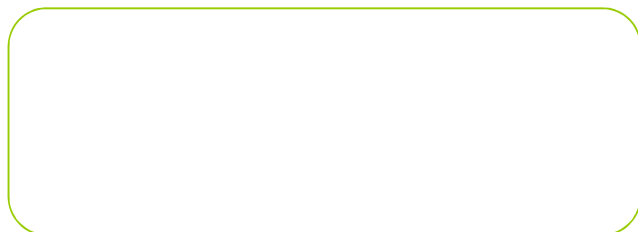


Nouveauté



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 »



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 14
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi		Vendredi
Entrée	Salade de boulgour fraîcheur	 Duo de crudités	Demi-pamplemousse	Salade de lentilles	Macédoine de légumes
Plat principal	Steak haché de bœuf (RAV) sauce barbecue	Filet de poulet sauce camembert	 Couscous (Semoule bio)	Omelette fraîche au fromage	Poissonnette dosette ketchup
Légume Féculent	 Carottes braisées	Pâtes	-	Haricots beurre	 Pommes vapeur
Produit laitier	Gélifié vanille	Pyrénées	Vache picon	Yaourt sucré	Saint Môret
Dessert	Fruit de saison	Crumble	Pêche au sirop	 Fruit de saison	Maestro vanille

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



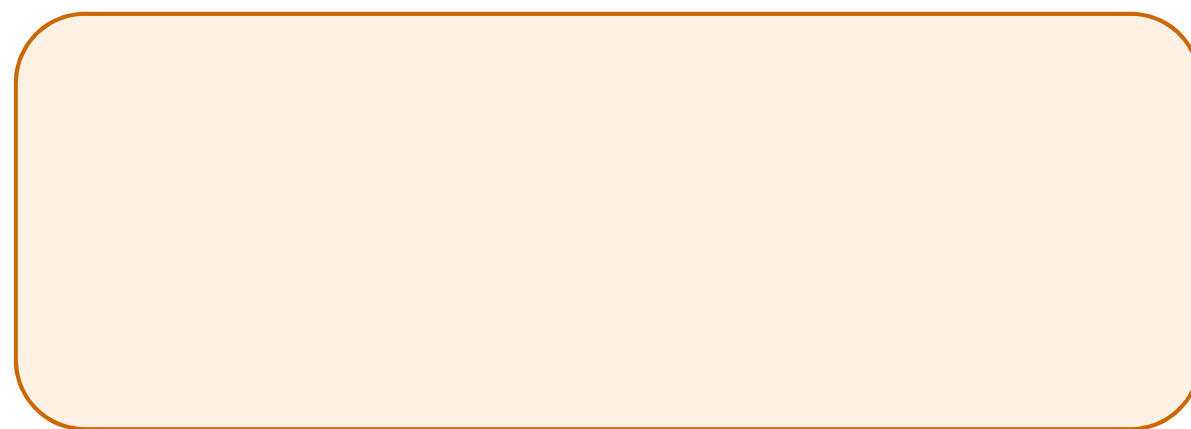
Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

* 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 :

Salade de boulgour fraîcheur : boulgour, échalote, dés de volaille, poivrons, pomme fruit

Duo de crudités : carotte et céleri 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 15
(5é.)



	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Betterave ciboulette	Carottes râpées au citron	Cœurs de palmiers et maïs	Flammekueche	Concombre à la crème
Plat principal	Chili végétarien	Sauté de dinde aux oignons	Sauté de veau sauce forestière	Choucroute*	Filet de poisson sauce tomate
Légume Féculent	Riz	Pâtes papillons	Haricots verts	-	Carottes vapeur
Produit laitier	Brie	Fromage blanc aux fruits	Bûchette de chèvre	Yaourt aromatisé	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Crème vanille	Fruit de saison	Gélifié chocolat	Compote	Tarte au chocolat

* 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 plats composés :

Choucroute : saucisse, saucisson à l'ail, chou, pommes de terre



Les groupes d'aliments :

