

Semaine 36
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à la crème	Taboulé	Tomate à croquer	Melon jaune	Salade complète (riz BIO)
Plat principal	Coquillettes bolognaise*	Emincé de poulet sauce barbecue	Rôti de dinde **	Haché de bœuf à l'ancienne	Colin doré aux 3 céréales**
Légume Féculent		Haricots verts très fins	Piémontaise	Carottes BIO et pommes de terre	Ratatouille
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré	Fraidou	Brie	Yaourt pulpé
Dessert	Purée pomme fraises	Fruit de saison	Ananas au sirop	Brownie	Fruit de saison

Repas froid

* 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 réglementaires 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:
Concombres à la crème: concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette
Salade complète: riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2019

Membre de



Semaine 37
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Courgettes râpées sauce bulgare	Crêpe au fromage	Cervelas	Salade du jardinier
Plat principal	Rôti de dinde sauce forestière	Filet de poisson meunière** au citron frais	Escalope viennoise**	Emincé de bœuf au paprika	Riz cantonnais (sans viande)
Légume Féculent	Lentilles	Pommes persillées	Haricots plats sauce tomate	Gratin de salsifis	et son samoussa aux légumes
Produit laitier	Camembert	Bûchette au chèvre	Fromage frais sucré	Semoule au lait	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote pommes framboises	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

* 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 réglementaires 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 du jardinier: salade, tomate, maïs

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement

Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement



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 38
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes	Melon	Salade verte BIO aux dés de fromage
Plat principal	Jambon grill**	Colin poêlé doré au beurre	Sauté de volaille au curry	Hachis Parmentier (bœuf BIO)	Cordon bleu**
Légume Féculent	Gratin courgettes BIO et tomates	Coquillettes	Blé	à la patate douce*	Haricots beurre
Produit laitier	N Carré président	Yaourt au sucre de canne	Emmental	Fromage frais sucré	Gouda
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Tarte aux poires

* Plats composés
** Sans sauce

N 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 réglementaires 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
Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

Nos sauces
Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, 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 39
(5é.)

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

Lundi

Persillade de pommes de terre BIO

Moelleux de poulet à la crème moutardée

Petits pois extra fins

Yaourt pulvé

Fruit de saison

Melon

Boulette de soja tomate et basilic**

Flageolets

Carré président

Fruit de saison

Mercredi

Salade carnaval

Quiche lorraine

Salade verte*

Rondelé nature

Cocktail de fruits

Jeudi

Tomate BIO vinaigrette

Paupiette de veau sauce forestière

Purée de courgettes

Brie

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Vendredi

Concombres à la crème

Filet de sole limande au thym et au citron

Riz pilaf

Bûchette au chèvre

Yaourt sucré

* 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 réglementaires 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

Persillade de pommes de terre : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette
Salade carnaval : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème, assaisonnement

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 40
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (carotte BIO)		Melon	Salade du chef	Demi pamplemousse
Plat principal	Curry de poisson	Sauté de porc sauce chasseur	Bœuf braisé	Paëlla* (aiguillettes de poulet)	Burger de bœuf ** dosette ketchup
Légume Féculent	Purée	Epinards à la crème	Haricots beurre	(riz BIO)	Pommes noisettes
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Chantailou	Président calcium
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Abricots au sirop	Fruit de saison	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 réglementaires 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 coleslaw: chou blanc, carotte, oignon

Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère

Nos sauces

Sauce chasseur: sauce forestière, lardons



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2019

Membre de



Semaine 41
(5é.)

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

Lundi

Pâté de campagne et cornichons

Raviolis

bolognaises*

Fromage frais aux fruits

Compote

Mardi

Chou rouge grenadine

Filet de poulet à la Thai

Gratin de brocolis BIO

Vache qui rit

Éclair au chocolat

Mercredi

Œuf mayonnaise

Normandin de veau**

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit de saison



Radis beurre

Pané de sarrasin lentilles

Purée

Gouda

Ananas au sirop

Vendredi

Salade verte BIO au fromage et aux noix

Dos de colin au beurre citronné

Poêlée de légumes

Riz au lait

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 réglementaires 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 sauces

A la Thai: fond brun, roux, marinade, 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 42
(5é.)

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

Lundi

Salade bulgare

Haché de bœuf sauce Vallée d'Auge

Pommes rösti

Camembert

Crème dessert au chocolat

Salade japonnaise

Emincé de poulet façon Yakitori

Riz

Petit suisse aromatisé

Nashi

Mercredi

Taboulé

Mignonettes d'agneau sauce tomate

Purée de céleri à la crème fraîche

Rondelé nature

Compote pommes biscuits

Jeudi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière ** et citron frais

Carottes sautées

Bûchette au chèvre

Fruit de saison



Betteraves

Croc fromage**

Duo de haricots

Fromage frais sucré

Tarte flan 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 réglementaires 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 bulgare: concombre cube, carotte, cube, sauce bulgare

Salade japonnaise: carotte, germe de soja, haricots verts, graines de sésame

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Nos sauces

Sauce Vallée d'Auge: pomme, cidre, oignons, fond, roux, assaisonnement

Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



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 43
(5é.)

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

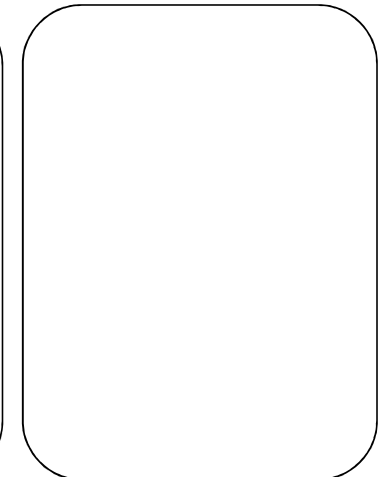
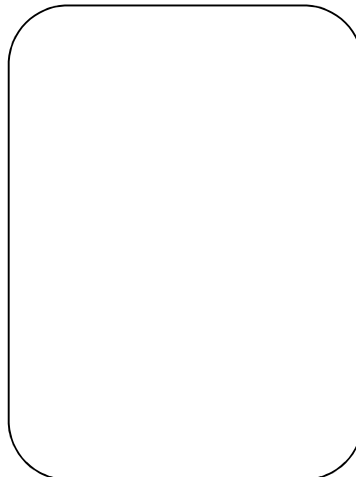
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



* Plats composés
** Sans sauce



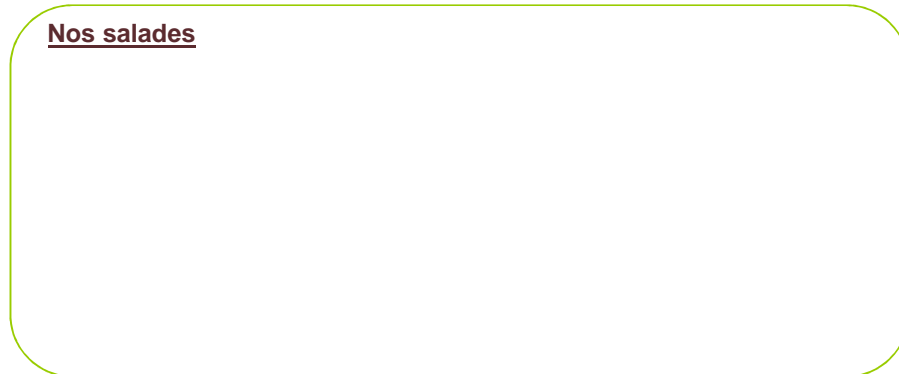
Nouveauté



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 réglementaires 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



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.

