

Restaurant scolaire

Menus du lundi 1er juin au vendredi 05 juin 2020

Membre de



Semaine 23
(5é.)

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

Lundi

JOUR FÉRIÉ

Mardi

Céleri rémoulade

Rôti de dinde à l'estragon

Torsades

Yaourt sucré

Fruit de saison

Mercredi

Salade italienne

Normandin de veau dosette de ketchup

Pommes rissolées

Carré de l'est

Cocktail de fruits

Jeudi

Salade piémontaise

Dos de colin sauce curry

Haricots verts à la tomate

Brie

Crème dessert vanille



Betterave ciboulette

Boulettes de soja sauce provençale

Céréales méditerranéennes

Fromage blanc aromatisé

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 :

Salade piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

Salade italienne : tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron

Nos sauces :

Sauce provençale : tomate, ail, herbes, oignon, fond, roux

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 24
(5é.)

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

Lundi

Macédoine surimi

Jambalaya*

-

Croc'lait

Fruit de saison

Mardi

Salade tricolore

Filet de poulet sauce charcutière

Carottes braisées

Petit suisse aromatisé

Compote pomme-passion

Mercredi

Melon

Filet de poisson meunière et citron

Pommes sautées

Petit moulé ail et fines herbes

Maestro chocolat

Jeudi

Duo de crudités

Sauté de bœuf aux olives

Semoule

Emmental

Fruit de saison



Tomate au basilic

Nuggets de blé et dosette de ketchup

Purée de courgettes

Yaourt pulvé

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 »

Nos salades :

Salade tricolore : pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Nos plats :

Jambalaya : riz, dés de volaille, sauce tomate



Les groupes d'aliments :

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



Restaurant scolaire

Menus du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2020

Membre de



Menu anglais
Vendredi

Semaine 25
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi



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

Salade piémontaise

Saucisse façon rougail

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Betterave vinaigrette

Steak haché sauce tomate basilic

Pâtes

Gouda

Crème dessert chocolat

Œuf dur mayonnaise

Emincé de dinde sauce barbecue

Petits pois extra fins

Tomme noire

Fruit de saison

Melon

Hachis Végétarien crécy*

-

Brie

Flan caramel

Salade coleslaw

Fish and chips de cabillaud sauce tartare

Frites au four

Petit suisse sucré

Crumble

* 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 piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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 26
(5é.)



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

Betterave sauce bulgare

Curry de légumes et haricots

Riz créole

Chanteneige

Crème dessert vanille

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poulet basquaise

Ratatouille

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Salade du soleil

Mignonettes de bœuf sauce tex mex

Gratin de brocolis

Edam

Pêche au sirop

Jeudi

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de porc à l'ancienne

Pommes rissolées

Yaourt sucré

Fruit de saison

Vendredi

Tomate entière

Dos de colin à la crème

Haricots verts

Saint Paulin

Marbré et crème anglaise

* 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 du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Nos sauces :

Sauce estragon : fumet, estragon, roux, crème



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 27
(5é.)

Lundi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri râpé mayonnaise

Taboulé

Concombre ciboulette

Cervelas vinaigrette

Melon

Plat principal

Coquillettes bolognaise*

Croc fromage

Sauté de dinde à l'indienne

Filet de poisson sauce tomate

Jambon blanc

Légume Féculent

-

Carottes à la crème

Blé

Ratatouille

Chips

Produit laitier

Coulommiers

Fromage blanc à la vanille

Tartare

Bûchette de chèvre

Emmental

Dessert

Fruit de saison

Compote pomme-banane

Flan chocolat

Fruit de saison

Tarte normande

* 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 :



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.

