

Restaurant scolaire

Menus du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2019

Membre de



BASE 5E - OS

Semaine 45
(5é.)

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

Lundi

Crêpe jambon fromage

Sauté de dinde au romarin

Haricots verts BIO à la provençale

Coulommiers

Fruit de saison

LR



Mercredi

Salade aux dés de fromages

Chili végétarien

Riz

Yaourt sucré

Compote de poire

BBC

Jeudi

Potage BIO campagnard

Tartiflette *

-

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Vendredi

Céleri et maïs

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes BIO rissolées et panais

Fondu les fripons

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 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. »



Les groupes d'aliments :

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



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46
(5é.)

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

Lundi

Férié

Mardi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes BIO

orientales*

Chantailou ail et fines herbes

Compote pomme fraises

Mercredi

Salade BIO de lardons aux croutons

Paupiette de veau sauce chasseur

Ebly

Brie

Crème dessert au caramel

Jeudi

Velouté à la vache qui rit

Finger de porc **
Tex Mex

Purée de potiron

Edam

Fruit de saison



Pizza au fromage

Boulettes de soja tomate et basilic **

Gratin de brocolis BIO

Bûchette au chèvre

Maestro chocolat

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Sauté de veau / Sauté de porc
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. »



Les groupes d'aliments :

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

LA SEMAINE DES SAVEURS

1/ MOT MYSTÈRE : Remets ces lettres dans l'ordre pour connaître le légume mystère. **QUIRAPE**

2/ EXPRESSION : Une expression se cache dans cette image. Laquelle ?

3/ ÉNIGME : Parmi ces fruits et légumes, lequel préfère Lucas ?

4/ DEVINETTE : ... 700 km pied

LES AVENTURES DE LUCAS & LÉO

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.



Semaine 47
(5é.)

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

Lundi

Salade des carpâtes

Sauté de dinde au piment d'Espelette

Poêlée villageoise

Fromage blanc

Fruit de saison

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette

Poissonnette et citron frais**

Riz à la tomate

Camembert

Compote aux deux fruits

Mercredi

Céleri BIO rémoulade

Omelette

Ratatouille Semoule

Croix de Malte

Tarte aux pommes



Betteraves

Risotto de pépinettes

tomate et mozzarella *

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Barre bretonne

Vendredi

Friand au fromage

Daube provençal

Haricots verts

Flan nappé caramel

Fruit de saison

RAV

* 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 des carpâtes : pdt, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée

Poêlée villageoise: haricots beurre, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



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 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

Membre de



Semaine 48
(5é.)

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

Lundi

Salade verte

Bouchées de cabillaud
dosette de ketchup**

Pâtes tricolores

Yaourt pulpé

Fruit de saison



Macédoine de légumes

Œufs durs sauce Mornay

Pommes persillées

Vache Picon

Compote de pomme

Mercredi

Salade Marco Polo

Filet de colin au beurre citronné

Gratin de choux fleurs

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de légumes

Rôti de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Gouda

Flan pâtissier

Vendredi

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Dos de colin

LR

* 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. »



Les groupes d'aliments :



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

EN AUTOMNE, MANGE DES FRUITS !

Tarte, clofado, crumble, muffin ou smoothie... déguste les fruits d'automne sous toutes les formes.

Je suis le fruit, les légumes

LE PETIT CONSEIL DE 'OCÉANE' : Les fruits se dégustent, crus ou cuits, mais ils peuvent aussi être utilisés pour composer de délicieuses recettes. Les légumes secs sont riches en fibres et peuvent être utilisés pour composer de délicieuses recettes.

Nos salades

Nos salades

salade marco polo : nouille, surimi rondelles, poivron rouge, xérès, mayonnaise
taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,

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 49
(5é.)



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

Salade 3 dés

Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco

et riz BIO *

Président calcium

Crème dessert au chocolat

Mardi

Salade Normande

Sauté de porc à l'ancienne

Haricots verts

Chèvre tine

Fruit de saison

Mercredi

Chou blanc vinaigrette

Goulasch de bœuf

Coquillettes

Rondelé nature

Maestro vanille

Jeudi

Tartine Flammekueche

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potimarron

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Vendredi

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre aux dés de volaille*

Camembert

Fruit de saison

RAV

* 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. »

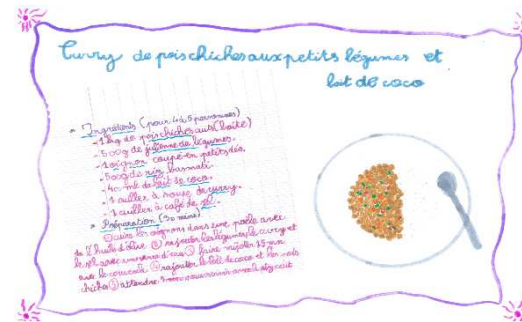
Nos salades

salade 3 dés : épaule, fromage, carotte râpée, tomate, vgtte,
salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgtte,



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

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 50
(5é.)

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

Lundi

Betteraves BIO vinaigrette

Cassoulet*

Yaourt aromatisé

Galettes St Michel

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Vache qui rit

Mousse chocolat

Mercredi

Demi pampleousse

Blanquette de veau

Pommes vapeur

Emmental

Purée de fruits



Potage BIO campagnard

Gnocchis au fromage *

Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Salade paysanne

Cordon bleu

Epinards à la crème

Gélifié vanille

Fruit de saison

Sauté de dinde LR

* 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 paysanne: pdt , salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte



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 51
(5é.)

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

Lundi

Carottes BIO râpées au citron

Diots de Savoie sauce provençale

Purée de betteraves

Petit cotentin

Riz au lait

Mardi

Salade BIO aux dés et volaille et croûtons

Lasagnes bolognaise *

Camembert

Fruit de saison

Mercredi

Terrine de chevreuil

Paupiette de dinde sauce forestière

Haricots verts BIO et pommes rissolées

Madame Loïck

Muffin nature pépites de chocolat

Jeudi



Vendredi

Taboulé

Poissonnette sauce tartare

Julienne de légumes

Rondelé nature

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Emincé BIO

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

Filet de poisson

« 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 taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte,



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 52
(5é.)

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

VACANCES

SCOLAIRES

* 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, oeufs
- 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.

