

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 5 novembre au vendredi 9 novembre 2018



BASE 5E

Membre de



Semaine 45  
(5é.)

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Quiche lorraine**

**Sauté de dinde au romarin**

**Haricots beurre à la provençale**

**Coulommiers**

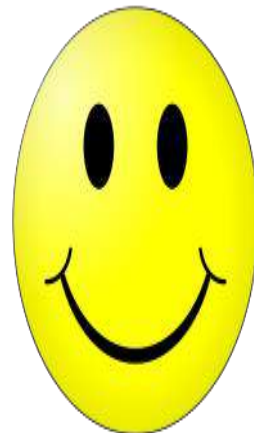
**Fromage blanc**

**Salade aux dés de fromages**

**Normandin de veau à la tomate**

**Flageolets**

**Yaourt sucré**



**Demi pamplemousses**

**Tartiflette maison**

**Petit suisse aux fruits**

**Chèvreatine**

**Céleri et maïs**

**Dos de colin à la crème de poireaux**

**Carottes rissolées**

**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. »

**Nos salades:**

**Salade aux dés de fromages: salade verte, tomate, épaule, fromage**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



**La ronde des pains**  
Durant le mois de novembre, découvrez une recette par semaine à base de pain ou dérivés.



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 46  
(5é.)

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

## Lundi

**Betteraves vinaigrette**

**Coquillettes**

**orientales\***

**Compote pomme fraises**

## Mardi

**Taboulé**

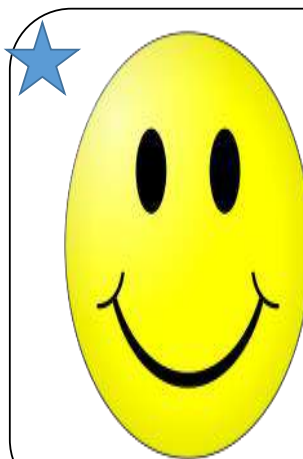
**Colin pané aux 3  
céréales sauce tartare**

**Poêlée  
du marché (avec lardons)**

**Yaourt pulpé**

**Saint Paulin**

## Mercredi



## Jeudi

**Macédoine de légumes**

**Haché de bœuf  
sauce forestière**

**Pommes noisettes**

**Edam**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Pizza  
au fromage**

**Filet de poulet\*\***

**Gratin de brocolis**

**Maestro 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 salades:

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

**Salade de lardons aux croûtons:** salade verte, lardons, tomate, croûtons

**Poêlée du marché:** Carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons, p. de terre, lardons

**Coquillettes orientales:** Sauce bolognaise à base de boeuf haché et de merguez.



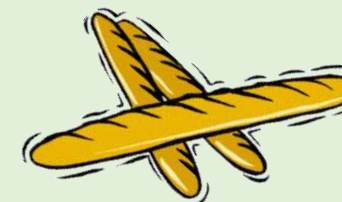
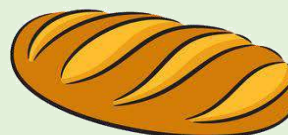
Les groupes d'aliments :

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



## Le sais-tu?

**Avec le pain dur, on peut faire des croûtons, de la chapelure, des toasts, des bruschettas ou du pain perdu.**





# Restaurant scolaire

Menus du lundi 19 novembre au vendredi 23 novembre 2018

Membre de



Semaine 47  
(5é.)

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

## Lundi

**Salade des carpâtes**

**Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette**

**Poêlée villageoise**

**Fromage blanc**

**Milanette**

## Mardi

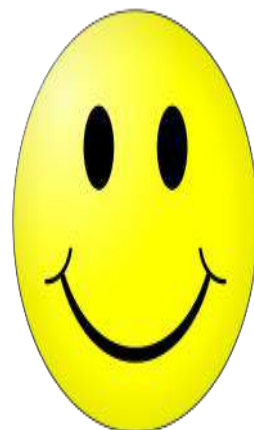
**Demi pamplemousse**

**Hoki poêlé doré au beurre**

**Riz d'or**

**Compote aux deux fruits**

## Mercredi



**Betteraves**

**Spaghettis**

**sauce aux lentilles\***

**Yaourt brassé nature et dosette de sucre**

**Biscuit**

## Vendredi

**Tartine Flammekueche**

**Daube provençal**

**Haricots verts extra fins**

**Flan nappé caramel**

**Gouda**

\* 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 des carpâtes: pdt de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil



Les groupes d'aliments :

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



### LES BONS REFLEXES

**DIMINUEZ  
TRIEZ  
TRANSFORMEZ**  
Les déchets alimentaires en compost!

Le compostage, c'est facile, c'est naturel, et ça nourrit les plantes!





Semaine 48  
(5é.)

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

## Lundi

Carottes râpées



Fish burger \*



Frites

Tomme noire

Fruit de saison

## Mardi

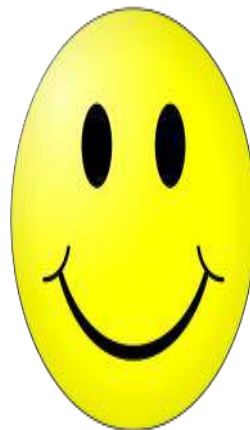
Macédoine de légumes

Lasagnes

bolognaise\*

Gélifié vanille

## Mercredi



## Jeudi

Céleri

Rôti de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Edam

Flan pâtissier

## Vendredi

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

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 iers »

### Nos salades:

Salade Marco Polo: nouilles, surimi rondelle, poivron rouge, xérès, mayonnaise

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



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.



éficier. »



Semaine 49  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Lundi**

Salade 3 dés

Mignonettes d'agneau à la mexicaine

Semoule

Président calcium

Crème dessert au chocolat

**Mardi**

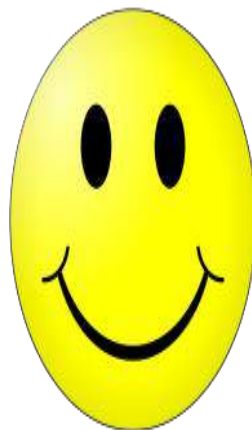
Salade Normande

Rôti de porc à l'ancienne

Légumes façon tajine

Petits suisses

**Mercredi**



**Jeudi**

Accras de morue

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potiron

Yaourt sucré

**Vendredi**

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre

aux dés de volaille\*

Brie

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 3 dés: épaule, fromage, carottes râpée, tomate

Salade Normande: pdt de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

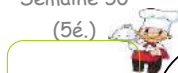
Produits laitiers

Produits sucrés





Semaine 50  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Lundi**

**Betteraves vinaigrette**

**Cassoulet\***

\*

**Yaourt pulpé**

**Tomme blanche**

**Mardi**

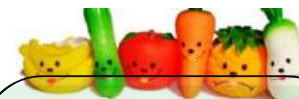
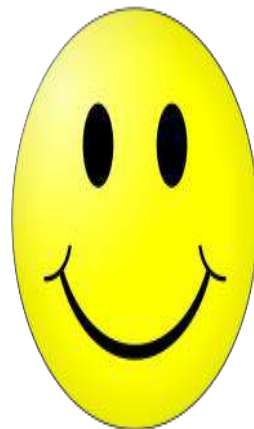
**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Ratatouille**

**Mousse chocolat**

**Mercredi**



**Potage**

**Galette végétale**

**Pâtes aux poivrons**

**Gouda**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Salade paysanne**

**Nugget's de volaille**

**Epinards à la crème**

**Gélifié 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 paysanne: Pdt de terre, salade verte, lardons fumés, oeuf dur



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 51  
(5é.)



**Lundi**

Entrée

**Carottes râpées au citron**

Plat principal

**Grignottines de porc à la provençale**

Légume Féculent

**Petits pois à la française**

Produit laitier

Dessert

**Riz au lait**

**Mardi**

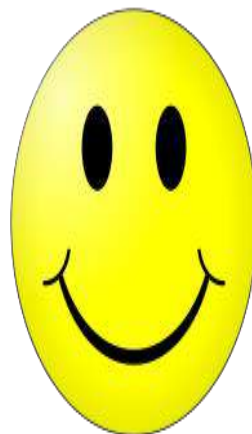
**Salade de lardons aux croûtons**

**Lasagnes**

**bolognaise \***

**Fruit de saison**

**Mercredi**



**Vendredi**

**Taboulé**

**Poissonnette sauce tartare**

**Julienne de légumes**

**Rondelé nature**

**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 de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons

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

Toute l'équipe d'Océane de Restauration vous souhaite un

**Joyeux Noël**