



Restaurant scolaire

Menus du lundi 7 janvier au vendredi 11 janvier 2019

Membre de



MAIE 51

Semaine 2
(5é.)



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

Lundi

Baguette flammekueche

Boulettes de bœuf sauce tomatée

Haricots beurre

Yaourt pulpé

Milanette

Mardi

Chou rouge vinaigrette

Jambon grill**

Petits pois extra fins

Rondelé nature

Galette des rois briochée

Mercredi

Jeudi

Salade de lardons aux croûtons

Hachis

Parmentier*

Salade de fruits

Vendredi

Betteraves

Colin pané aux 3 céréales sauce tartare

Semoule

Fromage frais 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 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, maïs et croûtons



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Céréales légumineuses
- 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 3
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Céleri et maïs

Saucisse fumée **

Lentilles

Fromage blanc sucré

Mardi

Taboulé exotique

Dos de collin à la crème de polvrons

Carottes persillées

Gouda

Banane

Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes

Couscous*

Camembert

Mousse au chocolat

Vendredi

Salade (p.de terre AB) piémontaise

Sauté de bœuf Tex Mex

Poêlée bretonne

Crème dessert 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, le cuisinier central 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 exotique: poivron, raisins, ananas, tomate, petits pois, vinaigrette

Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise



Venez découvrir l'élevage français à travers le quotidien de la famille Jolipré. Grâce à Dounia et Ulysse, deux petits citadins, explorerons cet univers.

Dans ton restaurant scolaire viens découvrir les éléments de décoration, des livrets de jeux et ton cadeau...



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 4
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Beteraves

Rôti filet de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Croix de Malte

Mardi

Saucisson à l'ail

Hoki poêlé au beurre

Coquillettes

Saint Morêt

Fruit de saison

Mercredi



Salade verte, maïs et mimolette

Parmentier

végétarien *

Ile flottante

Vendredi

Demi pamplemousse

Haché de bœuf aux olives

Bâtonnière de légumes aux haricots plats

Tarte aux pommes

* 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 camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette

BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :

"Où est mort Napoléon?"

Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :

"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :

- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?

- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!



Les groupes d'aliments :





Semaine 5
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Friand au fromage

Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette

Haricots beurre

Crème dessert au chocolat

Mardi

Carottes râpées au citron

Paupiette de veau marengo

Lentilles

Bûchette au chèvre

Compote de pomme

Mercredi

Jeudi

Saucisson sec

Tartiflette *

Salade verte

Fruit de saison

Vendredi

Betteraves

Curry de poisson

Coquillettes

St Paulin

Crêpe

* Plats composés

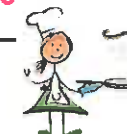
** Sans sauce



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 allergènes et une 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:

Devinette et charades

1/ Quel est le fruit que les poissons détestent ?

2/ Mon premier est un oiseau voleur
Mon second ne dit pas la vérité
Mon tout est un fruit très piquant

3/ Mon premier, c'est deux fois trois
Mon second, c'est une sacrée frousse
Mon tout se décore pour Halloween

3/ Citrouille (six-trouille)

2/ Piment (pie-ment)

1/ La pêche



Les groupes d'aliments :



Semaine 6
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Taboulé

**Steak haché
sauce bourguignonne**

Haricots verts

Yaourt pulvé

Mardi

Nems

**Emincé de volaille
sauce algre douce**

Riz cantonnals

Barre d'ananas

Mercredi

Jeudi

**Salade
bohème**

Cordon bleu**

**Haricots blancs à la
tomate**

Mimolette

Eclair au chocolat

Vendredi

**Salade de
lardons aux croûtons**

**Filet de poisson
meunière ****

**Purée
de brocolis**

Camembert

Chocolat liégeois

* 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, poivron citron,

oignon, tomate, vinaigrette

**Duo de crudités : Carotte râpée, céleri râpé,
vinaigrette**

Salade bohème : Chou blan,c rôti de dinde

courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte

**Salade de lardons aux croûtons: salade verte,
lardons, maïs et ar...**



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 9

Lundi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Piémontaise

Crêpe aux champignons

Mortadelle

Betteraves et maïs

Plat principal

Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot

Nuggets de blé

Parmentier

Hoki poêlé doré au beurre

Légume Féculent

Petits pois

Carottes crémées

oriental (merguez)*

Riz

Produit laitier

Yaourt pulpé

Verre de lait

Madame Loïck

Brie

Dessert

Brownie

Salade de fruits

Flan nappé caramel

* 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:

Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise

Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, 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.



Semaine 10



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Demi pamplemousse

Pommes de terre mimosas

Carottes râpées

Salade aux dés de fromages

Plat principal

Paupiette de veau sauce tomate basilic

Rôti de porc à l'ancienne

Lasagnes

Poissonnette sauce tartare

Légume Féculent

Haricots beurre

Petits pois et carottes

bolognaise*

Pommes vapeur

Produit laitier

Bûchette au chèvre

Yaourt aromatisé

Vache Picon

Dessert

Crème dessert au chocolat

Riz au lait

* 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 fromage : Salade, maïs, épaule, fromage



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.

