



## Restaurant scolaire



Semaine 17 du lundi 26 avril au vendredi 30 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette		Céleri rémoulade	Baguette flammekueche
Aiguillettes de poulet sauce camembert	Steak haché sauce poivre doux		Knacks sauce ketchup	Filet de poisson sauce citronnée
Duo de haricots	Tortis		Purée de pommes de terre	Brunoise provençale <small>(tomates, courgettes, aubergines, signons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Vache qui rit	Yaourt sucré		Fromage blanc aux fruits	Emmental
Fruit de saison	Compote de pommes		Abricots au sirop	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »






Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 3 mai au vendredi 7 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, oignon, mayonnaise)</small>	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, tomate, oignons, cornichons, mayonnaise)</small>		 Concombre vinaigrette	 Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>
Paupiette de veau au jus	Filet poisson meunière et citron		Goulasch de bœuf à la hongroise	Nuggets de poulet dosette de ketchup
Coquillettes	Epinards crévés		Poêlée de courgettes et pommes de terre	Carottes rissolées
Samos	Petit suisse aromatisé		Saint Paulin	Yaourt pulpé
Liégeois vanille	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »






Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre mimosa <small>(petit oignon, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small>	 Carottes râpées au citron			
Sauté de porc au miel	Croc fromage			
Haricots verts	Macaronis			
Gouda	Yaourt pulpé			
Fruit de saison	Biscuit			



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »






Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small>		Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
 Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égrené de blé)</small>	Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>		Aiguillettes de poulet à la thai	Filet de colin sauce façon beurre blanc
-	Petits pois		Gratin de carottes	Semoule
Emmental	Yaourt aromatisé		Vache qui rit	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	Fruit de saison		Gâteau maison	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »


Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	Taboulé		Concombre sauce fromage blanc	Betterave sauce ciboulette	
	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>		Sauté de bœuf à la tomate	Pizza au fromage*	
	Carottes rissolées		Haricots beurre	-	
	Petit suisse aux fruits		Gouda	Yaourt sucré	
	Fruit de saison			Chou vanille	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau au jus	Chipolatas		Hachis Parmentier de saumon*	Coquillettes sauce pesto et mozzarella*
Ratatouille	Lentilles		-	-
Petit suisse sucré	Brie		Madeline	Saint Paulin
Compote pomme-pêche	Liégeois vanille		Yaourt sucré	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la féta	Concombre vinaigrette		Melon	Crêpe au fromage
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	Poissonnette et citron		Daube de bœuf à la provençale	Pilons de poulet sauce barbecue
-	Céréales méditerranéennes		Haricots verts persillés	Carottes braisées
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Gouda	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Beignet	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**



**JEUDI**

**VENDREDI**

Salade ruzinoise <small>(pdt, surimi, œuf, mayonnaise)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	Salade tricolore <small>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</small>	
Paupiette de veau marengo	Omelette gratinée au fromage		Cheese burger 	Filet de poisson meunière	
Petits pois	Coquillettes au beurre		Pommes rôstis	Purée de chou-fleur	
Edam	Yaourt sucré		Verre de lait	Petit suisse aux fruits	
Flan caramel	Fruit de saison			Cookies	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.





## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Quiche au fromage	Tomate vinaigrette		Melon	 Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Steak haché sauce poivre douce		Jambalaya* <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Nuggets de blé et dosette de ketchup
Carottes persillées	Pommes rissolées			Ratatouille
Mimolette	Chanteneige		Emmental	Petit filou aux fruits
Fruit de saison	Panier de fruits		Entremets maison	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021




**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Melon entier	Cervelas		Tomate mozzarella	Macédoine de légumes <small>(mayonnaise)</small>
Axoa végétarien* <small>(Pommes de terre, égrainé de blé, tomate, poivrons)</small>	Filet de colin sauce aneth		Filet de poulet sauce tandoori	Knacks
-	Brunoise provençale		Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre		Petit suisse sucré	Chanteneige
Purée de fruits	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire - Saint Urbain



Semaine 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Betterave vinaigrette	Tomate à croquer			
Cordon bleu	Jambon blanc			
Pâtes	Chips			
Yaourt sucré	Emmental			
Fruit de saison	Brownies			



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.