

Semaine 36
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à la crème	Taboulé		Melon jaune	Salade complète
Plat principal	Coquillettes bolognaise*	Aiguillettes de poulet sauce barbecue		Haché de bœuf à l'ancienne	Colin doré aux 3 céréales**
Légume Féculent		Haricots verts très fins		Carottes et pommes de terre	Ratatouille
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré		Brie	
Dessert	Mousse au chocolat			Brownie	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 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:

Concombres à la crème: concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

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

Salade complète: riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette



Restaurant scolaire

Menus du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2019

Membre de



Semaine 37
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Melon

Rôti de dinde
sauce forestière

Lentilles

Camembert

Crème dessert vanille

N

Mardi

Courgettes râpées
sauce bulgare

Filet de poisson
meunière**
au citron frais

Pommes persillées

Bûchette au chèvre

Maestro chocolat

Mercredi



Jeudi

Cervezas

Emincé de bœuf
au paprika

N

Gratin de
salsifis

Semoule au lait



N

Salade
du jardinier

Riz cantonnais
(sans viande)

N

et son samoussa
aux légumes

Yaourt aromatisé

* Plats composés
** Sans sauce

N

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 du jardinier: salade, tomate, maïs

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement

Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement



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 38
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Pizza au fromage

Jambon grillé**

Gratin courgettes et tomates

Carré président

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Saucisson à l'ail

Colin poêlé doré au beurre

Coquillettes

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi

Melon

Hachis

Pamentier*

Fromage frais sucré

Compote

Vendredi

Salade verte aux dés de fromage

Cordon bleu**

Haricots beurre

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 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

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

Nos sauces

Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement



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 39
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Persillade de pommes de terre

Moelleux de poulet à la crème moutardée

Petits pois extra fins

Yaourt pulpé



Melon

Boulette de soja tomate et basilic**

Flageolets

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi

Tomate vinaigrette

Paupiette de veau sauce forestière

Purée de courgettes

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Vendredi

Concombres à la crème

Filet de sole limande au thym et au citron

Riz pilaf

Bûchette au chèvre

Compote

* 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

Persillade de pommes de terre : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette

Salade carnaval : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème, assaisonnement



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Vianes, 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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2019

Membre de

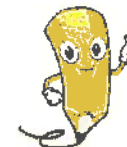


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Semaine 40
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Coleslaw

Curry de poisson

Purée

Emmental

Maestro au chocolat

Friand au fromage

**Sauté de porc
sauce chasseur**

Epinards à la crème

Yaourt aromatisé



**Salade BIO
du chef**

**Paëlla*
(émincé de poulet)**

Fromage

Fruit de saison

Demi pamplemousse

Burger de bœuf
dosette ketchup**

Pommes noisettes

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 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 coleslaw: chou blanc, carotte, oignon

Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère

Nos sauces

Sauce chasseur: sauce forestière, lardons



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.

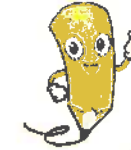




Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

Semaine 41
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Pâté de campagne et cornichons

Raviolis

bolognaises*

Purée de pommes bananes

Chou rouge grenadine

Filet de poulet à la Thai

Gratin de brocolis

Vache qui rit

Éclair au chocolat



Radis beurre

N Pané de sarrasin lentilles

Purée

Gouda

Entremets vanille

Salade verte au fromage et aux noix

Dos de colin au beurre citronné

Poêlée de légumes

Riz au lait

* Plats composés
** Sans sauce



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 sauces

A la Thai: fond brun, roux, marinade, assaisonnement



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 42

(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Salade bulgare

Haché de bœuf sauce Vallée d'Auge

Pommes röstis

Camembert

Mousse au chocolat

Salade japonaise

Emincé de poulet façon Yakitori

Riz

Petit suisse aromatisé

Nashi

Mercredi



Jeudi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière ** et citron frais

Carottes sautées

Fruit de saison



Betteraves

Croc fromage**

Duo de haricots

Tarte flan au chocolat

* 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 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 >



Nouveauté



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



Nos salades

Salade bulgare: concombre cube, carotte, cube, sauce bulgare

Salade japonaise: carotte, germe de soja, haricots verts, graines de sésame

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

Nos sauces

Sauce Vallée d'Auge: pomme, cidre, oignons, fond, roux, assaisonnement

Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



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.

