

Semaine 10  
(5é.)

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

## Lundi

**Macédoine de légumes**

**Cordon bleu\*\***

**Pâtes**

**Bûchette de chèvre**

**Crème dessert chocolat**

## Mardi

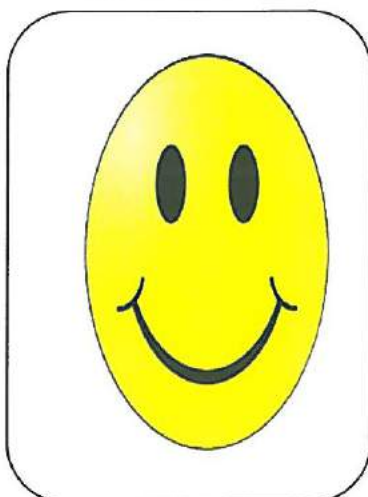
**Salade de pommes de terre au thon**

**Rôti de porc à l'ancienne**

**Brocolis**

**Yaourt aromatisé**

## Mercredi



**Betteraves**

**Galette lentilles sarrasin\*\***

**Carottes rissolées**

**Gaufre au chocolat**

## Vendredi

**Salade aux dés de fromage**

**Filet de colin sauce curry**

**Semoule**

**Saint Paulin**

**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 »



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 11  
(5é.)

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

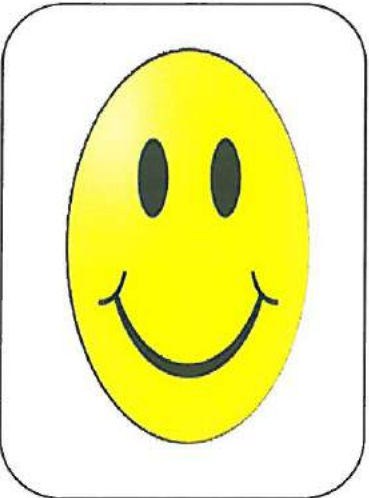
## Lundi

**Betterave vinaigrette**  
**Jambon grill sauce forestière**  
**Pommes boulangères**  
**Camembert**  
**Crème caramel**

## Mardi

**Carottes râpées nature**  
**Sauté de poulet à la thaï**  
**Poêlée de légumes campagnarde**  
**Yaourt sucré**

## Mercredi



## Jeudi

**Salade aux lardons et croûtons**  
**Coquillettes bolognaise\***  
**Maestro vanille**



**Œuf dur mayonnaise**  
**Nuggets de blé \*\* dosette de ketchup**  
**Haricots verts**  
**Fourme d'Ambert**  
**Fruit de saison**

\* 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 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 et nos sauces :

**Salade Napoléon :** tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette  
**Sauce dieppoise :** moules, crevettes, champignons, oignons, fumet, roux, crème, vin blanc



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 12  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Céleri sauce fromage blanc

Emincé de volaille à l'estragon

Pommes vapeur

Carré de l'EST

Compote de pommes

## Mardi

Crêpe au fromage

Goulasch de bœuf

Gratin de salsifis

Flan nappé caramel

## Mercredi



Betteraves

Boulettes de soja à l'indienne

Carottes sautées

Mousse au chocolat

## Vendredi

Haricots verts à l'emmental

Paëlla de la mer\*

Tomme blanche

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 et plats composés:

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, 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 23 mars au vendredi 27 mars 2020

Membre de



Semaine 13  
(5é.)

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

## Lundi

**Taboulé**

**Mignonettes de bœuf à la tomate**

**Poêlée de légumes**

**Camembert**

**Fruit de saison**



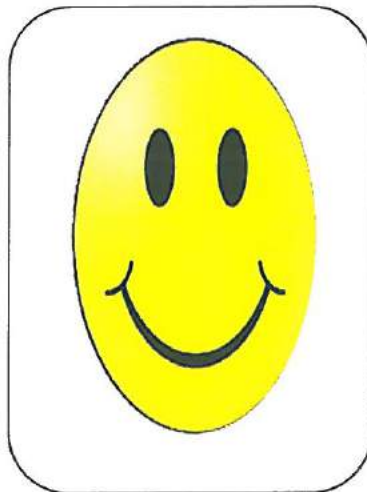
**Carottes râpées vinaigrette**

**Gnocchis au fromage\***

-

**Yaourt aromatisé**

## Mercredi



## Jeudi

**Quiche lorraine**

**Sauté de dinde au romarin**

**Flageolets**

**Petit suisse**

**Samos**

## Vendredi

**Salade verte, maïs, mimolette**

**Filet de poisson meunière et citron**

**Gratin de chou-fleur**

**Eclair au chocolat**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

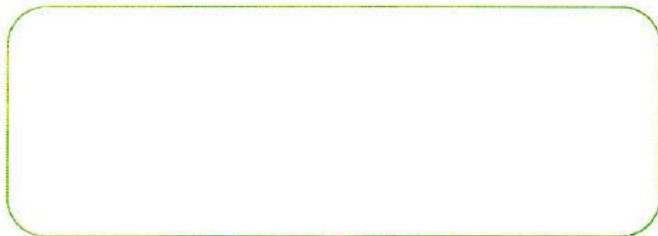


Nouveauté



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. »



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 14  
(5é.)

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

## Lundi

**Salade de boulgour fraîcheur**

**Steak haché de bœuf sauce barbecue**

**Carottes braisées**

**Gélifié vanille**

**Gouda**

## Mardi

**Duo de crudités**

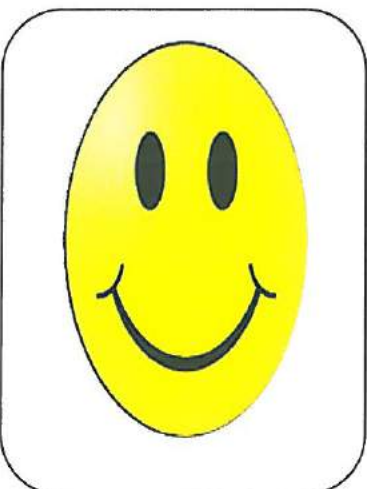
**Filet de poulet sauce camembert**

**Pâtes**

**Pyrénées**

**Crumble**

## Mercredi



**Salade de lentilles**

**Omelette fraîche au fromage**

**Haricots beurre**

**Tomme noire**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Macédoine de légumes**

**Poissonnette dosette ketchup**

**Pommes vapeur**

**Maestro 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 de boulgour fraîcheur : boulgour, échalote, dés de volaille, poivrons, pomme fruit  
Duo de crudités : carotte et céleri vinaigrette



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 15  
(5é.)



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

**Betterave ciboulette**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Brie**

**Crème vanille**

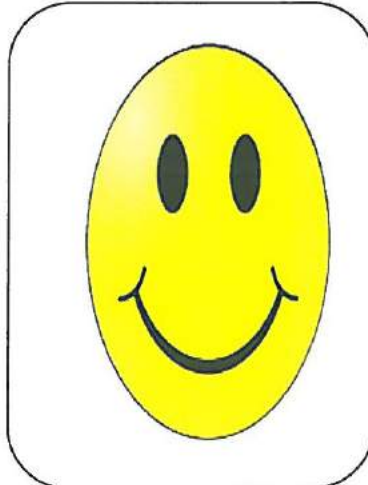
**Carottes râpées au citron**

**Sauté de dinde**

**Pâtes**

**Yaourt aromatisé à la vanille**

**Fruit de saison**



**Flammekueche**

**Choucroute\***

-

**Compote pomme-mirabelle**

**Concombre à la crème**

**Filet de poisson sauce tomate**

**Ratatouille**

**Rondelé ail et fines herbes**

**Tarte 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 plats composés :**

**Choucroute : saucisse, saucisson à l'ail, chou, pommes de terre**



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumineuses 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.

