












# Restaurant scolaire - Fégréac



Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Carottes râpées au citron		 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 Filet de colin sauce armoricaïne <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>		Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
Brocolis	Riz pilaf		 Haricots verts	Torsades
Yaourt sucré	Emmental		Vache qui rit	Petit suisse sucré
Compote	 Fruit de saison		Flan pâtissier	 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 - Fégréac



Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		  Cresson sauce bulgare	Crêpe au fromage	
 Sauté de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small>	 Filet de poisson sauce oseille	
Petits pois extra fins	Pâtes			 Carottes persillées	
Fromage blanc sucré	Chanteneige			Brie	Gouda
 Fruit de saison	Compote			Mousse 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. »









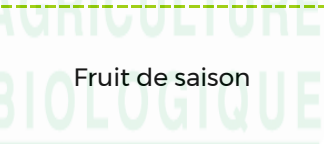

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire - Fégréac



Semaine 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small> 	 Salade de lentilles vertes		 Velouté de légumes 	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes carbonara aux légumes*		Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
 Boulgour	-		 Haricots verts	Riz aux légumes
Bûchette de chèvre	Yaourt sucré		Cantal	Samos
Flan vanille	 Fruit de saison		Brownies	 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 - Fégréac



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DU SUD JEUDI	VEVNDREDI
Taboulé	 Céleri râpé au curry 		  Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	 Macédoine de légumes mayonnaise
Sauté de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde		 Sautés de Bœuf à l'andalous	Fallafels sauce blanche
Brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel		Ratatouille	 Carottes au cumin
Yaourt aromatisé à la vanille	Edam		Brebis crème 	Coulommiers
Fruit de saison	 Compote		Tarte tropézienne 	 Crème au chocolat



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 - Fégréac



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade de pommes de terre		 Velouté de légumes 	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marenco	Sauté de poulet sauce barbecue		 Tartiflette végétarienne au reblochon *  (pdt bio) 	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Carottes		-	Epinards à la crème
Croc'lait	Emmental		Mimolette	Yaourt aromatisé à la vanille 
Maestro chocolat	Fruit de saison		Flan caramel	 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 - Fégréac



Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	 Carottes râpées au maïs		 Céleri râpé sauce fromage blanc	 Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc		Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur		Purée de potimarron	-
Yaourt sucré	Saint Paulin		 Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	 Compote		Semoule au lait	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 - Fégréac



Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)			  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bolognaise* 		Menu en cours d'élaboration!	Omelette
 Haricots verts	-			Carottes risolées
Fromage blanc sucré	 <u>Brie</u>			Emmental
 Fruit de saison	Crème 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.