



# Restaurant scolaire

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas froid	Betterave vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Tomate à croquer	Taboulé
	Blanc de poulet	Coquillettes bolognaise *	Rôti de Dinde + mayonnaise	Filet de colin sauce oseille
	Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>	-	Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons, olives)</small>	Brocolis
	Yaourt sucré	Emmental	Camembert	Vache Picon
	Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote pomme-ramboise	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 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Carottes râpées au citron	  Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	Sauté de dinde sauce barbecue 	 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	 Haricots verts	Petits pois extra fins	-	Ratatouille
Gouda	Fromage blanc sucré	Croc'lait	Emmental	Yaourt aromatisé
Compote	Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro 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



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon	Betterave sauce fromage blanc	 Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc sauce moutarde	 Riz bio cantonais végétarien*	 Dos de colin sauce tomate	 Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou- fleur, p.pois, oignon, poivron)</small>	Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
Yaourt sucré	Vache qui rit	 Yaourt aromatisé à la vanille	Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Poire sauce 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



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Taboulé	Tomate sauce échalote	Carottes râpées vinaigrette	 Melon
 Mijoté de bœuf à la thaï	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>	 Sauté de dinde  sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	Saucisse	 Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
 Haricots verts	Julienne de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	 Riz
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Cantal	Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pomme-banane	Liégeois vanille	Crème 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



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Concombre à la crème	 Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	 Céleri râpé au curry	Œuf dur mayonnaise
 Sauté de boeuf marengo	 Pâtes bio bolognaise  végétarienne*	 Steak haché sauce au poivre (douce)	 Sauté de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-	Petits pois extra fins	Epinards à la crème	 Cratin de chou-fleur
Yaourt aromatisé à la vanille	Brie	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème au chocolat	Abricots au sirop	Tarte normande	 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 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Betterave sauce bulgare
 Sauté de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic *	 Filet de poisson sauce grenobloise (sauce : beurre, citron, câpres)	Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots verts	-	Blé aux légumes	-	Pommes rissolées
Chanteneige	 Yaourt aromatisé à la vanille	Madame Loïk	Edam	Petit moulé
Fruit de saison	Compote pomme-pêche	Flan vanille	Tarte aux poires	 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 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Tomate entière	 Salade normande (pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)	Haricots verts à l'emmental	 Concombre à la menthe	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux	Bœuf bourguignon	 Sauté de poulet sauce suprême sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux	 Dos de colin sauce dugléré sauce : tomate, persil, oignon, rumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)	Pizza fraîche au fromage*
Boulgour	 Carottes rissolées	 Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
Emmental	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Bûche de chèvre	Petit suisse sucré
Compote	Fruit de saison	Poire au sirop	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.