

Semaine 23
(5é.)

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

Lundi

JOUR FÉRIÉ

Mardi

Céleri rémoulade

Rôti de dinde à l'estragon

Torsades

Yaourt sucré

Fruit de saison

Mercredi

Salade italienne

Normandin de veau dosette de ketchup

Pommes rissolées

Carré de l'est

Cocktail de fruits

Jeudi

Salade piémontaise

Dos de colin sauce curry

Haricots verts à la tomate

Brie

Crème dessert vanille



Betterave ciboulette

Boulettes de soja sauce provençale

Céréales méditerranéennes

Fromage blanc aromatisé

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 :

Salade piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

Salade italienne : tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron

Nos sauces :

Sauce provençale : tomate, ail, herbes, oignon, fond, roux

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

JOUONS AVEC L'EURO DE FOOTBALL!

1/ RÉBUS: L' O O FOOT C

2/ MOT MYSTÈRE: BLIDBRAE

3/ ÉNIGME: Parmi ces maillots, lequel appartient à Lucas?


4/ BLAGUE: Pourquoi les footballeurs vont-ils souvent chez le coiffeur?

5/ EXPRESSION: Une expression se cache dans cette image. Laquelle?



Semaine 24
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Macédoine surimi	Salade tricolore	Melon	Duo de crudités	Tomate au basilic
Plat principal	Jambalaya*	Filet de poulet sauce charcutière	Filet de poisson meunière et citron	Sauté de bœuf aux olives	Nuggets de blé et dosette de ketchup
Légume Féculent	-	Carottes braisées	Pommes sautées	Semoule	Purée de courgettes
Produit laitier	Croc'lait	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Yaourt pulpé
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme-passion	Maestro chocolat	Fruit de saison	Biscuits

* 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 tricolore : pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Nos plats :

Jambalaya : riz, dés de volaille, sauce tomate



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés





Semaine 25
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi



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

Salade piémontaise

Saucisse façon rougail

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Betterave vinaigrette

Steak haché sauce tomate basilic

Pâtes

Gouda

Crème dessert chocolat

Œuf dur mayonnaise

Emincé de dinde sauce barbecue

Petits pois extra fins

Tomme noire

Fruit de saison

Melon

Hachis Végétarien crécy*

-

Brie

Flan caramel

Salade coleslaw

Fish and chips de cabillaud sauce tartare

Frites au four

Petit suisse sucré

Crumble

* 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 piémontaise : pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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 26
(5é.)



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

Betterave sauce bulgare

Curry de légumes et haricots

Riz créole

Chanteneige

Crème dessert vanille

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poulet basquaise

Ratatouille

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Salade du soleil

Mignonettes de bœuf sauce tex mex

Gratin de brocolis

Edam

Pêche au sirop

Jeudi

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de porc à l'ancienne

Pommes rissolées

Yaourt sucré

Fruit de saison

Vendredi

Tomate entière

Dos de colin à la crème

Haricots verts

Saint Paulin

Marbré et crème anglaise

* 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 du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

Nos sauces :

Sauce estragon : fumet, estragon, roux, crème



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Semaine 27
(5é.)

Lundi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri râpé mayonnaise

Taboulé

Concombre ciboulette

Cervelas vinaigrette

Melon

Plat principal

Coquillettes bolognaise*

Croc fromage

Sauté de dinde à l'indienne

Filet de poisson sauce tomate

Jambon blanc

Légume Féculent

-

Carottes à la crème

Blé

Ratatouille

Chips

Produit laitier

Coulommiers

Fromage blanc à la vanille

Tartare

Bûchette de chèvre

Emmental

Dessert

Fruit de saison

Compote pomme-banane

Flan chocolat

Fruit de saison

Tarte normande

* 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 :



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.

