



# Restaurant scolaire



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de betteraves vinaigrette	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	 Céleri râpé mayonnaise au curry	 Potage de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	 Chou blanc aux pommes
 Boulettes d'agneau sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Tarte aux fromages <small>Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche</small>	 Jambon grill sauce madère <small>Madère, champignons, oignons, fond, roux, ass</small>	 Filet de colin sauce beurre blanc <small>Beurre, crème fraîche, lait, ass</small>	 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>
 Boulgour	Mélange de salade	 Purée de potiron	 Riz	Petits pois
Fruit de saison	Purée pommes banane	Mousse au chocolat	Moelleux nature	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Salade lorette </p> <p>(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p>
<p>Rôti de porc braisé</p> <p>(jus de porc, carottes, oignons)</p>	<p>Filet de poisson pesca meunière</p>	<p>Sauté de dinde sauce chasseur </p> <p>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème + lardons</p>	<p>Tajine de légumes aux pois chiches</p> <p>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)</p>	<p>Lasagne bolognaise*</p> <p>Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Blé à la tomate </p>	<p>Gratin de brocolis </p> <p>(brocolis, pommes de terre, béchamel, mozzarella)</p>	<p>Semoule </p>	-
<p>Yaourt sucré </p>			<p>Petit suisse aromatisé</p>	
	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Compote de pomme</p>		<p>Maestro chocolat</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, avocat, mais 	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)	 Raita de concombre Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Sauté de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	 Sauté de porc vallée d'Auge  (pomme, cidre, oignon, fond, roux)	 Steak haché sauce poivre douce (fond, oignon, roux, poivre, crème)	 Dahl de lentilles verte Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon	 Filet de poisson blanc sauce dugléré  (Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass)
 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre, lait 	 Petits pois	 Carottes persillées 	Riz  	Pommes sautées
 Yaourt sucré		 Fromage blanc aromatisé		
	Fruit de saison		 Salade de fruits Acapulco Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins	Liégeois vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge aux raisins vinaigrette 	 Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron 	Velouté de légumes  Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou- fleur, navet, poireau, haricot vert	Galantine de volaille
	Pizza aux fromages  Tomate, emmental, oignons, mozzarella	Saucisse fumée	 Filet de poisson sauce bonne femme  <small>(champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux)</small>	 Haché de veau à l'estragon  Estragon, fond, crème, roux, ass	 Rôti de dinde à la Dijonnaise  Moutarde, fond, oignons, roux, ass
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate	 Semoule	 Epinards à la crème	Pommes vapeur
					 Yaourt sucré
	Flan caramel	 Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat	



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats  
composé

S

\*\* Sans

« 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 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette	 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte</small>	Crêpe au jambon <small>Crêpe, jambon, fromage</small>	 Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Chili sin cané <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>	 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>
 Purée de petits pois <small>Petits pois, pommes de terre, lait</small>	 Riz créole	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel, fromage</small>	Ratatouille <small>Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré</small>	Coquillettes
		 Yaourt brassé		
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		Yaourt pulpé	Crème chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade des Carpates</b>  P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée	 <b>Macédoine de légumes</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 <b>Salade de cœurs de palmiers, maïs et pdt</b>  (carottes ,céleri, vinaigrette)	 <b>Duo de crudités</b> (carottes ,céleri, vinaigrette)	 <b>Tarte aux légumes</b> (Eufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental)
 <b>Daube de bœuf à la thaï</b> Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 <b>Filet de poisson pesca meunière</b>	 <b>Colombo de volaille</b> (sauce : fond, oignons, colombo, crème, r)	 <b>Tartiflette *</b>  Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 <b>Boulettes riz lentilles sauce curry</b> (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
<b>Julienne de légumes</b> Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 <b>Carottes crémees</b>	 <b>Semoule</b>		<b>Flageolets</b>
				 <b>Yaourt aromatisé</b>
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Compote pomme-banane</b>	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 DES SAVEURS

Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise 	 Betteraves aux pommes 	Terrine de légumes  <small>Carottes, céleri, épinards</small>	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème  <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
 Rôti de porc sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	 Haché de bœuf sauce provençale  <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson basilic   <small>Fumet, basilic, crème, roux, ass</small>	 Torsade aux légumes sauce pesto   <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	Cordon bleu + dosette de ketchup
 Lentilles	 Boulgour	 Gratin de chou-fleur  <small>(chou-fleur, pommes de terre, béchamel, emmental)</small> 	-	Riz 
				Petit suisse sucré
Mousse citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Far Breton	



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats  
composé

S

\*\* Sans

« 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.