



Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>
			-	Pommes vapeur
			Yaourt aromatisé	
				Crème au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	Melon	Tomate vinaigrette	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 <p>Sauté de dinde sauce crème</p> <p><small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small></p>	 <p>Hachis parmentier</p> <p><small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</small></p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p><small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small></p>
Salade verte	 <p>Lentilles</p> 	 <p>Semoule</p> 	-	 <p>Haricots verts</p>
	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré		
Fruit de saison			Liégeois vanille	 <p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Persillade de pommes de terre <small>P. de terre cube, échalote, persil, vtgite</small>	Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail
Rôti de dinde sauce barbecue <small>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</small>	Nuggets de blé	Jambon grillé à la tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Tortelloni au saumon <small>Saumon fumé, ricotta</small>	Sauté de bœuf aux épices <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
			Fromage frais sucré	
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat		Beignet aux pommes



Label Rouge
 Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
 MSC : pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Lentilles ciboulette 	 Concombre à la crème 
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	 Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-	 Blé	 Ratatouille	Pommes noisettes
 Yaourt aromatisé				
	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Cervelas	 Betterave vinaigrette
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup	 Paupiette de veau au jus	 Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Pâtes bolognaise* <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
 Riz à la tomate 	Pommes sautées	 Gratin de légumes de saison	Flageolets	-
	Petit suisse sucré			
Grillé cerise		Fruit de saison	Compote	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade de pâtes 	 Duo de chou vinaigrette	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Furmet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré				
	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Eclair au chocolat	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire

Semaine des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue	Carottes râpées Florida Carottes, ananas	Céleri rémoulade	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	Totelloni ricotta épinard sauce tomate	Colombo de porc Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail	Filet de poisson sauce ciboulette Fumet, crème, roux, ass, ciboulette
Riz carmarguais	Pommes noisette	-	Carottes au lait de coco	Harciots verts
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Ananas au sirop	Rocher coco



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés

** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI

 Carottes râpées
vinaigrette 

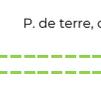
 Sauté de porc à l'estragon

Estragon, fond, crème, roux, ass

 Semoule 

Compote pomme banane

MARDI

   Salade piémontaise 

P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons,
mayonnaise 

Tarte aux légumes

Salade verte

Cocktail de fruits

MERCREDI

 Taboulé 

Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte

Filet de poisson pané +
citron

 Ratatouille

Fruit de saison

JEUDI

 Céleri rémoulade 

 Cassoulet

Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la
tomate

-

Petit suisse aux fruits

VENDREDI

Pâté de campagne 

Escalope viennoise

 Epinard à la crème 

Crème à la vanille



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »