

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2  
(5é.)

**Lundi**



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

**Haricots verts**

**Yaourt pulpé**

**Salade coleslaw (carottes BIO)**

**Risotto de pépinettes pesto mozzarella**

-

**Galette des rois briochée**

**Crêpe au fromage**

**Rôti de Porc à la diable**

**Bâtonnière de légumes**

**Fruit de saison**

**Potage de légumes**

**Normandin de Veau sauce échalote**

**Pommes rissolées**

**Maestro vanille**

**Salade de lardons aux croûtons**

**Colin meunière sauce tartare**

**Semoule**

**Compote aux deux fruits**

\* 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. »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, 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.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3  
(5é.)

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

## Lundi

Pottes BIO vinaigrette

**Saucisse de Strasbourg\*\***

**Purée de patate douce**

Purée de poires

## Mardi

**Persillade de pommes de terre**

**Dos de colin sauce bonne femme**

**Haricots verts**

Fruit de saison

## Mercredi

**Demi-pamplemousse**

**Emincé de volaille au curry**

Riz

**Yaourt sucré**

## Jeudi

**Velouté de potiron**

**Bœuf braisé tex mex**

Pommes vapeur

**Mousse au chocolat**

## Vendredi

**Salade de lentilles**

**Couscous végétarien\***  
(Semoule BIO)

-

**Crème dessert vanille**

\* 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. »

**Couscous végétarien** : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



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.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2020

Membre de



Semaine 4  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

Macédoine de légumes



Sauté de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs Bio

Yaourt aromatisé

## Mardi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson à la provençale

Blé

Fruit de saison

## Mercredi

Carottes râpées

Couscous \*

Fruit de saison



Salade verte Bio, maïs et mimolette

Hachis Parmentier

végétarien \*

Flan vanille

## Vendredi



Nems



Porc épicé au caramel

Poêlée asiatique

Beignet

\* 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. »

Hachis Parmentier végétarien : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



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.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5  
(5é.)



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Betterave

Crêpe au fromage

Salade Napoli

 Velouté de légumes

Carottes râpées au citron

Plat principal

Nugget's de maïs et dosette ketchup

Paupiette de veau marengo

Sauté de bœuf

Tartiflette \*

Calamars à la romaine

Légume Féculent

 Coquillettes

Epinards à la crème

Purée de potiron

Salade verte

 Gratin de brocolis Bio

Produit laitier

Dessert

Crème dessert chocolat

 Compote de pommes

 Fruit de saison

Fruit de saison

Tarte aux pommes

\* 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 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. »

**Salade composée :**

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

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 6  
(5é.)

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

## Lundi

**Taboulé**

**Filet de poulet à la crème**

**Petits pois**

**Yaourt pulpé**



**Demi-pampleousse**

**Croc fromage**

**Pâtes**

**Crêpe**



## Mercredi

**Salade bulgare**

**Mignonettes d'agneau sauce Andalouse**

**Riz**

**Compote**

## Jeudi

**Haricots verts Bio à l'emmental**

**Cassoulet\***

-

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Filet de poisson meunière \*\***

**Carottes Bio persillées**

**Chocolat liégeois**

\* 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. »

### Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



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 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Pâté de campagne	Céleri Bio rémoulade	Riz bio au thon	Betteraves	Chou-fleur sauce Aurore
Plat principal	Assortiment de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Rôti de Porc sauce forestière	Coquillettes Bio bolognaise*	Tajine végétarien* (Semoule Bio)
Légume Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Gratin de salsifis	-	-
Produit laitier					Crème dessert vanille
Dessert	Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	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. »

**Tajine végétarien :** légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule

**Les groupes d'aliments :**

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





Semaine 10



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



\* 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:**

