

Semaine 45
(5é.)

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

Lundi

Crêpe jambon fromage

Sauté de dinde au romarin

Haricots verts BIO à la provençale

Fruit de saison



Salade aux dés de fromages

Chili végétarien

Riz

Yaourt sucré

Mercredi

Œuf mayonnaise

Rôti de porc à la moutarde

Purée d'artichaut

Semoule au lait maison

Jeudi

Potage BIO campagnard

Tartiflette *

-

Fruit de saison

Vendredi

Céleri et maïs

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes BIO rissolées et panais

Eclair au chocolat

LR



Nouveauté

BBC

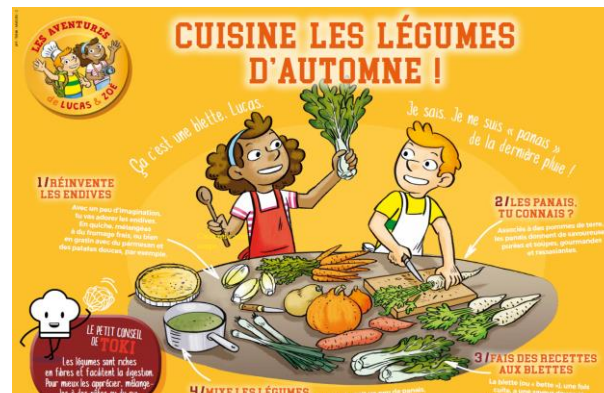


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

* 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 réglementaires 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:



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 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée		Betteraves vinaigrette	Salade BIO de lardons aux croutons	Velouté à la vache qui rit	Pizza au fromage
Plat principal	Férié	Coquillettes BIO orientales*	Paupiette de veau sauce chasseur	Finger de porc ** Tex Mex	Boulettes de soja tomate et basilic **
Légume Féculent			Ebly	Purée de potiron	Gratin de brocolis BIO
Produit laitier				Fruit de saison	Maestro chocolat
Dessert		Compote pomme fraises	Crème dessert au caramel		

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Sauté de veau / Sauté de porc
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 réglementaires 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 :

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



Nos salades

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 47
(5é.)

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

Lundi

Salade des carpâtes

Sauté de dinde au piment d'Espelette

Poêlée villageoise

Fruit de saison

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette

Poissonnette et citron frais**

Riz à la tomate

Compote aux deux fruits

Mercredi

Céleri BIO rémoulade

Omelette

Ratatouille Semoule

Tarte aux pommes



Betteraves

Risotto de pépinettes

tomate et mozzarella *

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Vendredi

Friand au fromage

Daube provençal

Haricots verts

Fruit de saison

RAV

* 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 réglementaires 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 des carpâtes : pdt, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgte moutardée
Poêlée villageoise: haricots beure, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



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.





Semaine 48
(5é.)

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

Lundi

Salade verte

Bouchées de cabillaud
dorette de ketchup**

Pâtes tricolores

Yaourt pulpé



Macédoine de légumes

Œufs durs sauce Mornay

Pommes persillées

Compote de pomme

Mercredi

Salade Marco Polo

Filet de colin au beurre citronné

Gratin de choux fleurs

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de légumes

Rôti de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Flan pâtissier

Vendredi

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

Dos de colin

LR

* 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 réglementaires 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 :

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



Nos salades

Nos salades

salade marco polo : nouille, surimi rondelles, poivron rouge, xérès, mayonnaise
taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



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 49
(5é.)



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade 3 dés

Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco

et riz BIO *

Crème dessert au chocolat

Salade Normande

Sauté de porc à l'ancienne

Haricots verts

Fruit de saison

Chou blanc vinaigrette

Goulasch de bœuf

Coquillettes

Maestro vanille

Tartine Flammekueche

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potimarron

Yaourt sucré

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre aux dés de volaille*

Fruit de saison

RAV

* Plats composés
** Sans sauce



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 réglementaires 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 3 dés : épaule, fromage, carotte râpée, tomate, vtgte, salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vtgte,



Les groupes d'aliments :

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

Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco

Ingredients (pour 4 personnes)

- 1 kg de pois chiches (ou lentilles)
- 500g de légumes de saison
- 1 oignon - 1 carotte - 1 patte de poulet
- 100g de riz - 100g de yaourt
- 100g de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à café de sel

Préparation (30 min)

Coupez les légumes dans une petite casserole de 17 litres d'eau. Ajoutez les légumes et le poulet. Laissez cuire à couvert pendant 15 minutes. Ajoutez le riz, le yaourt, le lait de coco et le curry. Laissez cuire encore 10 minutes. Salez et servez.







Semaine 50
(5é.)

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

Lundi

 **Betteraves BIO vinaigrette**

Cassoulet*

 **Yaourt aromatisé**

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Mousse chocolat


Mercredi


Demi pamplemousse


Blanquette de veau

Pommes vapeur


 **Purée de fruits**



 **Potage BIO campagnard**

 **Gnocchis au fromage ***

Salade verte

 **Fruit de saison**

Vendredi

Salade paysanne

Cordon bleu

Epinards à la crème

Gélifié vanille

Sauté de dinde LR

* 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 réglementaires 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 paysanne: pdt , salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte



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 51
(5é.)

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

Lundi

Carottes BIO râpées au citron

Diots de Savoie sauce provençale

Purée de betteraves

Riz au lait

Mardi

Salade BIO aux dés et volaille et croûtons

Lasagnes

bolognaise *

Fruit de saison

Mercredi

Terrine de chevreuil

Paupiette de dinde sauce forestière

Haricots verts BIO et pommes rissolées

Muffin nature pépites de chocolat

Jeudi



Vendredi

Taboulé

Poissonnette sauce tartare

Julienne de légumes

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Emincé BIO

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Filet de poisson

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires 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 taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte,



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.





Semaine 52
(5é.)

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

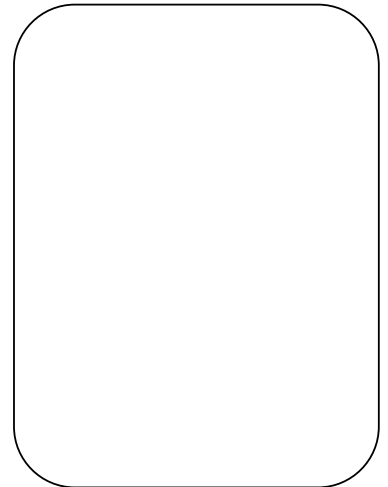
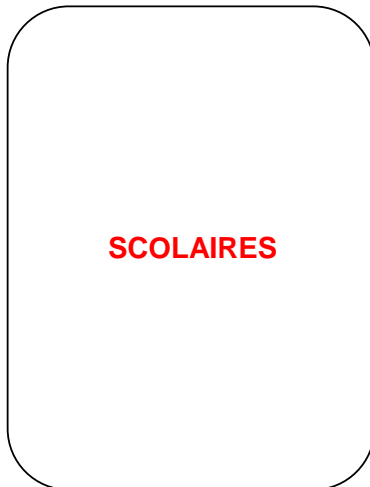
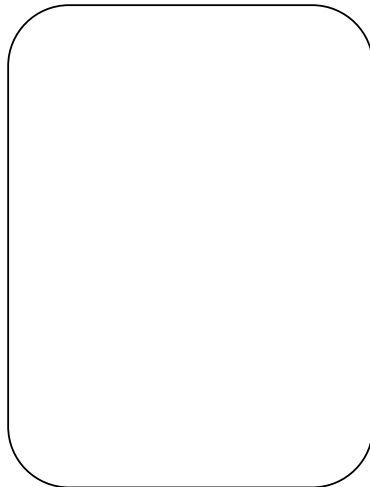
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



* 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 réglementaires 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



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.

