



Restaurant scolaire

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Persillade de pommes de terre <small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small>	Carottes râpées vinaigrette	Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</small>	 Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Sauté de porc au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>	Paupiette de veau sauce marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>	Calamars à la romaine	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*
Petits pois	 Lentilles	 Riz pilaf	Purée de potimarron	-
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	 Galette des rois	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw  (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)	 Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)	Velouté de potiron à la vache qui rit	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré (sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)	Blanc de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
 Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)	 Brocolis	Semoule	Carottes rissolées
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	 Compote	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>	Concombre à la crème	 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	 Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup	Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pâtes	 Boulgour	-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
		Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison	Liégeois vanille		Biscuits de Savoie	Mousse au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN VENDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Baguette flammekueche	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	Pamplemousse	 Betterave vinaigrette à l'orange
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
 Pommes rissolées	Petits pois	 Carottes vapeur	 Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Crème caramel	 Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées au citron	 Macédoine de légumes	Salade Lorette <small>(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup	Haché de veau sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre	 Pommes persillées	 Coquillettes	Purée d'épinards
Compote de pommes	 Fruit de saison	Flan vanille	 Crêpe au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois
VENDREDI

Betterave vinaigrette	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	Salade Napoli <small>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)</small>	Velouté de légumes <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	Nems
Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>	Sauté de dinde sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)</small>	Omelette	Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	Riz pilaf	Petits pois extra fins	Pommes rissolées	Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
Yaourt nature sucré				
	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote	Nashi



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 	Betterave aux pommes	 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>	 Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Coquillettes bio bolognaise* 	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-	 Semoule	-	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
		Petit suisse sucré		
 Fruit de saison	Beignet aux pommes		Fruit de saison	Maestro chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* 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 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.