



Restaurant scolaire

Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|----------|
|  Pommes de terre mimosa <small>(pdt, œuf, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small> |  Carottes râpées au citron |  Salade grecque <small>(concombre, tomate, féta)</small> | | |
| Rôti de porc au miel | Croc fromage |  Sauté de dinde au jus <small>(jus de volaille, carottes, oignons)</small> |  | |
|  Haricots verts | Macaronis |  Riz pilaf | | |
| | Yaourt pulpé | | | |
| Fruit de saison | | Flan vanille | | |



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 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|
|  Betterave vinaigrette |  Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small> |  Riz au thon  | Tomate au basilic | Saucisson à l'ail |
|  Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small> | Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small> | Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small> | Aiguillettes de poulet à la thaï | Filet de colin sauce façon beurre blanc |
| - | Petits pois | Purée d'épinards |  Gratin de carottes |  Semoule |
| Crème au chocolat |  Fruit de saison | Compote de pommes | Abricots au sirop | 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 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| |  Taboulé | Tomate vinaigrette |  Concombre sauce fromage blanc |  Betterave sauce ciboulette |
|  | Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small> | Filet de poisson meunière | Sauté de bœuf à la tomate | Pizza au fromage* |
| | Carottes rissolées |  Purée de pommes de terre | Haricots beurre | - |
| | Fruit de saison | Maestro chocolat | Chou vanille | 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 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VEENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small> | Tomate vinaigrette |  Salade norvégienne <small>(pâtes, saumon, aneth, citron, mayonnaise)</small> |  Carottes râpées vinaigrette à l'orange |  Œuf dur mayonnaise |
| Normandin de veau au jus | Chipolatas | Filet de poulet à la crème | Hachis Parmentier de saumon* | Coquillettes sauce pesto et mozzarella* |
| Ratatouille |  Lentilles | Petits pois extra fins | - | - |
|  Compote | Liégeois vanille | Fruit de saison | Yaourt sucré | 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 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---------------------------|---|-------------------------------|---------------------------------|
| Betterave vinaigrette | Concombre vinaigrette | Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small> | Melon | Crêpe au fromage |
| Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égréné de soja,)</small> | Poissonnette et citron | Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small> | Daube de bœuf à la provençale | Pilons de poulet sauce barbecue |
| - | Céréales méditerranéennes | Pâtes | Haricots verts persillés | Carottes braisées |
| | | Fromage blanc sucré | | |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat | | Beignet | 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 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>Salade ruzinoise</p> <p>(pdt, surimiu, œuf, mayonnaise)</p> | <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> | <p> Pottes râpées vinaigrette</p> | <p> Salade buffalo</p> <p>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</p> | <p> Salade tricolore</p> <p>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</p> |
| <p>Paupiette de veau marengo</p> | <p>Omelette gratinée au fromage</p> | <p> Ré de dinde à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p> | <p>Cheese burger</p> <p></p> | <p>Filet de poisson meunière</p> |
| <p> Petits pois</p> | <p> Coquillettes au beurre</p> | <p>Haricots beurre</p> | <p> Pommes rissolées</p> | <p> Purée de chou-fleur</p> |
| | | | | |
| <p>Flan caramel</p> | <p>Fruit de saison</p> | <p>Semoule au lait</p> | <p> Cookies</p> | <p>Fruit de saison</p> |



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 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Quiche au fromage |  Tomate vinaigrette | Concombre à la crème | Melon |   Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small> |
|  Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small> | Steak haché sauce poivre douce | Blanquette de poisson |  Jambalaya* (Riz bio) <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small> | Nuggets de blé et dosette de ketchup |
|  Carottes persillées | Pommes sautées |  Semoule | | Ratatouille |
| | | | | |
| Fruit de saison | Crème chocolat | Compote de poires | Cocktail de fruits au sirop |  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 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|--------------------------------|---|
| Melon entier | Cervelas | Crêpe au fromage | Tomate mozzarella | Macédoine de légumes <small>(mayonnaise)</small> |
| Axoa végétarien* (pdt bio) <small>(Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)</small> | Filet de colin sauce aneth | Sauté de veau marengo | Filet de poulet sauce tandoori | Knacks |
| - | Brunoise provençale | Gratin de brocolis | Haricots verts | Purée de pommes de terre |
| Yaourt aromatisé | | | | |
| | Fruit de saison | Flan vanille | Eclair au chocolat | Fruit de saison |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

| | | | | |
|---|------------------|--|---|--|
|  Betterave vinaigrette | Tomate à croquer | | | |
| Cordon bleu | Jambon blanc | |  | |
|  Pâtes | Chips | | | |
| | | | | |
| Fruit de saison | Brownies | | | |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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.