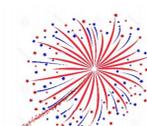


# Restaurant scolaire - Nort Sur Erdre



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave à la vinaigrette	-	Salade d'endive, pomme et noix		Œuf dur mayonnaise
Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Rôti de porc à la moutarde		Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small>
Petits pois extra fin	Riz créole	Pommes sautées		-
-	Brie (à la coupe)	-		<u>Yaourt sucré vrac</u>
Fruit de saison	<u>Compote pomme banane</u>	<u>Crème pistache vrac</u>		-

Label Rouge  
Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Coeur  
MSC: pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

Fruit de la région

\* 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 - Nort Sur Erdre



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
Betterave ciboulette 	-	Champignon à la parisienne 	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	Hachis томатé végétarien <b>NOUVELLE RECETTE</b>	Omelette au fromage	Fricassé de poulet sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, as	Poisson pané
Ratatouille	-	Semoule à la tomate 	Légumes à la Mexicaine <b>EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS</b>	Haricots verts à l'ail 
<u>Petit suisse aromatisé vrac</u>	Camembert (à la coupe)	<u>Petit suisse sucré vrac</u>		-
-	<u>Crème au chocolat</u>	-	<u>Gâteau à l'ananas</u>	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

« 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 - Nort Sur Erdre



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de pommes de terre  P. de terre, persil, mayonnaise	 Chou rouge 	 Velouté de légumes à la vache qui rit 	 Betterave à la crème 
 Manchons Tex Mex	Nuggets de blé	Croque - Monsieur	 Aiguillette de poulet à la diable Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux, ass.	 Filet de poisson meunière au citron
 Pommes rissolées	 Carottes au cumin 	 Salade verte	 Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre, béchamel	 Coquillettes
<i>Brie (à la coupe)</i>	Petit suisse sucré	<u>Yaourt sucré vrac</u>		
<u>Crème caramel</u>			Fromage frais sucré	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP



« 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 - Nort Sur Erdre



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage		Salade de cœurs de palmiers	Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de pâtes bio au thon
Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	Filet de poisson sauce crème poivron rouge	Jambon grill sauce tomate	Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort</small>	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur	Polenta	-	Epinard à la crème
	Coulommiers (à la coupe)		Yaourt aromatisé	
Compote maison vrac	Crème vanille vrac	Fruit de saison		Tarte Poire Amandine ESAT La Montagne



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

« 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 - Nort Sur Erdre



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Champignon à la crème 	 Salade Gauloise  P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise			Pâté de campagne
Chipolatas	Filet de poulet sauce normande  Champignons, crème, roux, ass	 Pâtes bio à la carbonara 	Palet maraicher  maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, pommes de terre, froment, farine, œuf, fromage	 Filet de poisson sauce à l'aneth 
Lentilles 	 Légumes à la Bretonne  (Chou fleur, haricot vert, carotte, pdt)		 Purée de potiron 	 Riz d'or 
		 <i>Petit suisse aux fruits</i>	 <i>Emmental (prédécoupé)</i>	 <i>Yaourt fermier</i>
Crème praliné	<i>Fruit de saison</i>	Compote pomme fraise	<i>Cocktail de fruits vrac</i>	

     Label Rouge  Produit Bleu Blanc Cœur  Produit biologique  Fruit de la région \* Plats composés

 Plat élaboré par nos chefs  MSC : pêche durable  Produit AOP  \*\* 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 - Nort Sur Erdre



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette		Terrine forestière	Terrine de saumon fromage blanc acidulé	
Bœuf bourguignon	Poisson pané	Sauté de poulet sauce marron	Filet de volaille aux aïelles	Tartiflette végétarienne* NOUVELLE RECETTE
Ebly	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre bio	Röstis	Pommes pins	-
	Emmental (prédécoupé)			Yaourt aromatisé
Fruit de saison	<u>Crème pistache vrac</u>	Tarte au chocolat	Pâtisserie au chocolat de Noël	Compote pomme coing



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique



Fruit de la région

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

« 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.