



Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 VÉGÉTARIEN	Macédoine et œuf dur mayonnaise  Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise		Crêpe au fromage Fourrage à base d'emmental
Paupiette de veau sauce catalane  Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes	Palet Italien sauce provençale Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	 Sauté de dinde à la dijonnaise  (moutarde, fond, oignons, roux)	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson frais sauce Thermidor  Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées
Petits pois 	 Blé 	Poêlée de légumes  Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	 Lentilles 	 Purée de courgettes  Courgettes, pommes de terre
	Carré Ligeil (à la coupe)		Crème anglaise	
 Entremets caramel maison	 Crème à la vanille	Poire au sirop vrac	Gâteau marbré	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé

S

** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »