



Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>
			-	Pommes vapeur
			 Purée de pommes	Crème au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Melon	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	
	Quiche aux fromages	Chipolatas	 Sauté de dinde sauce crème <small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier <small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	Salade verte	 Lentilles 	 Semoule 	-	 Haricots verts
		<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>		<i>Emmental (prédécoupé)</i>
	Fruit de saison			Entremets vanille 	Fruit de saison 



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème			Radis beurre	
Rôti de dinde sauce barbecue <small>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</small>	Nuggets de blé	Jambon grillé à la tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Tortelloni au saumon <small>Saumon fumé, ricotta</small>	Sauté de bœuf aux épices <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
	Petit suisse sucré	Samos	Fromage frais sucré	Camembert (à la coupe)
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat		Tarte aux pommes ESAT La Montage



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Melon		 Carottes râpée vinaigrette	
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	 Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-	 Blé	 Ratatouille	Pommes noisettes
 Yaourt aromatisé		Cantafrais		Gouda (prédécoupé)
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Gâteau à la Fève de Tonka maison 	Compote pommes abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés
** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza margarita	Melon	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Betterave vinaigrette
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Pâtes bolognaise* <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
Riz à la tomate	Pommes sautées	Gratin de légumes de saison	Flageolets	-
	Petit suisse sucré		Camembert (à la coupe)	
Entremets chocolat		Fruit de saison	Compote	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

composés

és

** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Salade de pâtes 	 Salade Ruzinoise		
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Furmet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré			Petit suisse sucré	Edam (prédécoupé)
	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	 Fruit de saison	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** 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. »



Restaurant scolaire

Semaine des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue		 Œufs durs mayonnaise	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
 Cari de poulet <small>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</small>	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	Totelloni ricotta épinard sauce tomate 	 Colombo de porc <small>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</small>	 Filet de poisson crû sauce ciboulette <small>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</small>
 Riz carmarguais	Pommes noisette	-	 Carottes  au lait de coco	 Harciots verts 
	<i>Vache qui rit</i>			
 Fruit de saison	 Fruit de saison	Compote	 Gâteau à l'ananas maison	Rocher coco



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés

** 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise  <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Céleri rémoulade 	
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes	Filet de poisson pané + citron	 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte	 Ratatouille	-	 Epinard à la crème 
<i>Mimolette (prédécoupé)</i>			<i>Petit suisse aux fruits</i>	 <i>Cantal (prédécoupé)</i>
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	 Fruit de saison		Crème à la vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

** 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. »