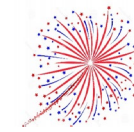




# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	 <b>VEGETARIEN</b>	Champignon à la crème ciboulette 		
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	<b>Nuggets de pois chiches + dose de ketchup</b> 	Filet de poisson sauce beurre blanc  <small>saumon, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	Choucroute + pommes vapeur  <small>Chou, pommes de terre, saucisse de strasbourg, saucisson à l'ail</small>	
Boullgour 	Petits pois	Torsades 	-	
	<i>Gouda (prédecoupé)</i>	Yaourt sucré vrac	<i>Emmental (prédecoupé)</i>	
Purée de fruits vrac	Fruit de saison		 Crème vanille vrac	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp nés

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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes		Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small>		Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Moelleux de poulet sauce brune	Palet végétarien	Hachis parmentier
Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts	Poêlée de légumes	Riz à la tomate	Salade verte
	Emmental (prédecoupé)		Camembert (à la coupe)	Fromage blanc sucré vrac
Purée de fruits vrac	Fruit de saison	Pommes au four	Dessert maison	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats comp osés

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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carotte au cumin		Potage de légumes	Pâté de campagne + cornichon
Filet de poisson sauce citron <small>Fumet, crème, pulco citron</small>	Kabsa <small>Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec.</small>	Jambon grill sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Semoule aux légumes <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	Blanquette de dinde
Pâtes	Riz <b>TOUS AU STADE 2022</b>	Gratin de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel, fromage</small>	-	Carottes persillées
Saint Nectaire (prédécoupé)		Bûchette au chèvre (à la coupe)	Yaourt fermier vrac	
Purée de fruits vrac	Salade acapulco vrac + fleur d'oranger <small>ananas, pêche, mangue, melon</small>	Fruit de saison		Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo-  
sés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Cake salé maison 	 Salade Jurassienne  <small>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vinaigre</small>		Duo de crudité
 Tartiflette végétarienne	Jambon grill sauce échalote  <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Pâtes à la carbonara (sauce à part) 	 Steak haché  sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Filet de poisson sauce Armoricaine  <small>Tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass</small>
-	 Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	 Blé à la tomate 
			 Emmental (prédécuté)	Fromage blanc sucré vrac
 Fruit de saison	Purée de fruits vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo-  
nés

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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette 		 Soupe aux 8 légumes 	
Sauté de poulet sauce Agenaise  <small>Gastrique (sucre + vinaigre), pruneaux, fond, ass</small>	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate (sauce à part)	 Rôti de porc à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur 	-	Semoule 	Salade verte	Purée de potiron 
 <i>Emmental</i> (prédécoupé)	Yaourt sucré	<i>Camembert</i> (à la coupe)	Yaourt fermier vrac	<i>Edam</i> (prédécoupé)
Purée de fruits vrac		<i>Fruit de saison</i>		 Purée de fruits vrac



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp  
nés

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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022





























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Lentilles verte ciboulette</p>			<p>Terrine de saumon</p> 	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p> 
 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p>  <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>	<p>Omelette au fromage</p>	 <p>Steak haché au jus</p>  	<p>Filet de poulet sauce aux marrons</p>  	 <p>Rougail saucisse</p>
<p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p> 	 <p>Haricots verts à l'ail</p> 	<p>Purée de potiron aux éclats de marrons</p> 	<p>Pommes pins</p>  	 <p>Riz</p> 
 <p>Yaourt sucré vrac</p>	<p>Semoule au lait vrac</p>	<p>Clémentine</p> 		 <p>Yaourt fermier vrac</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Gâteau maison de Noël</p> 	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo  
nés