

















# Restaurant scolaire



Semaine 51 du lundi 19 décembre au vendredi 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Mexicaine  <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte</small>	 Salade de pommes de terre  <small>Pommes de terre, persil, mayonnaise</small>			Betterave vinaigrette
Moelleux de poulet	Tarte au fromage	Steak haché  sauce forestière	 Filet de poisson  sauce beurre blanc	Porc au caramel 
 Purée de brocolis 	Salade verte 	 Boulgour 	Petits pois	Pommes vapeur
		Emmental (prédécoupé)	 Edam (prédécoupé)	Fromage blanc vrac
Fruit de saison	 Crème au chocolat vrac	Compote vrac	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 composés

\*\* Sans sauce

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 52 du lundi 26 décembre au vendredi 30 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Œuf dur mayonnaise 			 Salade coleslaw   <small>Chou blanc, carotte, mayonnaise</small>
 Filet de poisson meunière	Tortelli épinards ricotta sauce tomate 	Chipolatas	Moelleux de poulet sauce brune 	<b>Steak haché sauce tomate</b> 
 <b>Haricots blancs tomatés</b>	-	Purée de chou-fleur  	Riz  	 Semoule 
Mimolette (prédécoupé)		Fromage blanc vrac	Emmental (prédécoupé)	
Compote vrac	Fruit de saison	<b>Purée de fruits</b>	Fruit de saison	Compote vrac



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composés

\*\* Sans  
sauce

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. »