



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette		Champignon à la crème ciboulette 🌞		
Tofu sauce basquaise 🌞	Nuggets de pois chiches + dosedette de ketchup	Croc fromage	Falafels sauce tadori 🌞	
Boulgour 🌞	Petits pois	Torsades 🌞	Pommes vapeur	
	Gouda (prédecoupé)	Yaourt sucré vrac	Emmental (prédecoupé)	
Purée de fruits vrac	Fruit de saison		Crème vanille vrac	



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

compo
sés

** 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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes		 Salade du pêcheur		 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Saucisse végétale	Nuggets de blé sauce tartarre <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Quenelle au miel	Palet montagnard	Steak végétal sauce tomate
  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



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats

compo

sés

** 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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carotte au cumin		Potage de légumes <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte</small>	Endives vinaigrette
Pizza au fromage	Boulette de soja sauce tomate	Steak végétale sauce barbecue	Semoule aux légumes <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	Saucisse végétale
Salade verte	Riz TOUS AU STADE 2022	Gratin de chou-fleur		Carottes persillées
Saint Nectaire (prédécoupé)		Bûchette au chèvre (à la coupe)	Yaourt fermier vrac	
Purée de fruits vrac	Salade acapulco vrac + fleur d'oranger	Fruit de saison		Fruit de saison



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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Cake salé maison 	 Salade Jurassienne 		Duo de crudité
 Tartiflette végétarienne	Escalope végétale	Nuggets de blé + dosette	 Steak végétal sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Croc fromage
-	Poêlée de légumes	Pâtes	Haricot beurre	 Blé à la tomate
			 Emmental (prédécoupé)	Fromage blanc sucré vrac
 Fruit de saison	Purée de fruits vrac	Fruit de saison	Fruit de saison	



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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette		Soupe aux 8 légumes	
Sauté de tofu sauce Agenaise	Tortelli épinards ricotta sauce tomate	Quenelle nature à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Falafels sauce tex mex	Saucisse végétale
Salsifis rissolés + pomme vapeur	-	Semoule	Jardinière de légumes	Purée de potiron
Emmental (prédécoupé)	Yaourt sucré	Camembert (à la coupe)	Yaourt fermier vrac	Edam (prédécoupé)
Purée de fruits vrac		Fruit de saison		Purée de fruits vrac



Label Rouge



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



OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lentilles verte ciboulette		Potage de patate douce	Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de blé + dosette de ketchup	Omelette au fromage	Steak végétal	Falafels sauce du jour
Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Purée de potiron aux éclats de marrons	Pommes pins
Yaourt sucré vrac	Semoule au lait vrac	Clémentine	Yaourt fermier vrac
	Fruit de saison	Eclair au chocol~+	Gâteau de Noël



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats

compo

sés

** 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. »