Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 4 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte		Salade carnaval Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	Duo de crudités Carotte râpée, céleri râpé, vgtte
FÉRIÉ	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Rôti de porc au miel et thym	Quenelle de brochet sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
	Haricots verts		Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
	Yaourt		*Fromage*	Yaourt
	Fruit de saison		Yaourt	*Purée de fruits*

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

* 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette			
Chipolatas	Sauce pesto épinard ricotta* (Epinard, ricotta, échallion, huile d'olive, ail, crème fraiche)		FÉRIÉ	
Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET			-
Fromage	Yaourt			
Fruit de saison	*Purée pommes fraise*			

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
MSC : pêche durable
Produit AOP

* 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	STOCK TAMPON	VENDREDI
	Salade piémontaise (pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)		Betterave vinaigrette	Mortadelle
	Paupiette de veau		Raviolis*	Poisson meunière
	Petit pois		-	Courgettes à la tomate
	Yaourt		*Fromage*	*Yaourt*
	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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
GOÛT | PARTAGE | PROXIMITÉ

Semaine 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quinoa printanier Quinoa, carotte, tomate, vgtte	Melon		PLAT VÉGÉTARIEN Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	Boulette de poulet à la tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass		Sauce bolognaise végétarienne* Egréné de soja, sauce tomate	Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Petit pois carottes	Flageolets		Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Yaourt	*Fromage*		*Fromage*	*Yaourt*
Fruit de saison	Purée de fruits		Tarte normande	Purée pomme banane

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP
* 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Melon		Salade Napoli Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Tajine de pois chiches, abricots* Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche	Lasagne bolognaise*		Filet de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	Filet de poisson sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,
Semoule* PLAT COMPLET	-		Haricots verts	Riz
Yaourt	*Yaourt*		*Fromage*	*Fromage*
Cookie	Purée de fruits		Roulé à la confiture recette du chef	Fruit de saison

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

* 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. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »