



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 Sauce bolognaise*	 Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic	  Poisson meunière + citron	 Melon	 Betterave vinaigrette
 Macaronis*	 Sauce bolognaise*	 Tarte aux fromages*	 Gratin de courgettes	 Riz	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
 fromage	 Macaronis*	 Salade verte*	 Gratin de courgettes	 Riz	 Moelleux de poulet sauce barbecue
 Yaourt	 fromage	 Salade verte*	 Gratin de courgettes	 Riz	 Moelleux de poulet sauce barbecue
 Yaourt	 fromage	 Salade verte*	 Gratin de courgettes	 Riz	 Moelleux de poulet sauce barbecue

* Plats composés
** Sans sauce



Produit biologique



Produit AOP



Produit Fleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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
S.C.A.R.L.

Semaine 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette	 Lentilles ciboulette	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	 Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass.	 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.	 Moelleux de poulet à la crème
 - PLAT COMPLET	 Flageolets	 Carottes à la crème	 Petit pois
 Fromage	 Yaourt	 Fromage	 Fromage
 Yaourt	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Abricot au sirop



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Melon	Mortadelle		Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
 Moelleux de poulet au jus	Poisson meunière	 	Escalope de volaille aux épices tandoori 	Chili con carné* Haricots rouges, bœuf de bœuf, sauce tomate, épices
 Semoule*	Ratatouille		Poêlée de courgettes 	Riz*
yaourt	Fromage		Fromage	PLAT COMPLET
Purée de fruits	Yaourt		Fruit de saison	Yaourt
				Crème à la vanille

* Plats composés
** Sans sauce

Produit biologique



Produit Bleu Blanc
Cœur



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit AOP



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. 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
SANTÉ BIEN-ÊTRE ÉQUILIBRE

Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Concombre à la crème	 Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	 Cordon bleu Dinde	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poireaux, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
 Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Coquillettes	 Haricots verts
 fromage	 Yaourt	 Fromage	 Yaourt
 Fruit de saison	 Barre bretonne	 Yaourt	 Purée de fruits



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 tournons 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. »

* Plats composés
** Sans sauce

Produit biologique



Produit AOP



Produit Bleu Blanc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable





Restaurant scolaire

Semaine 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI

Pâté de campagne +
cornichon

Moelleux de poulet sauce
barbecue

Concentré de tomates, épices barbecue, fond végétal,
poivre, sucre, sel

Poêlée de légumes

Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons,
oignons

Fromage

Purée de fruits

MARDI

Salade Italienne

Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron

Knack

Purée
de pommes de terre

Yaourt

Cocktail de fruits

MERCREDI



Carottes râpées
aux pommes

Côte de porc sauce
suprême

Riz

Fromage

yaourt

JEUDI



VEGETARIEN

Carottes râpées
aux pommes

Côte de porc sauce
suprême

Riz

Fromage

yaourt

VENREDI

Betteraves vinaigrette

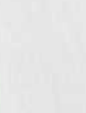
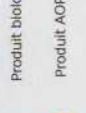
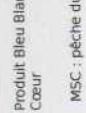
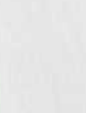
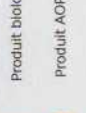
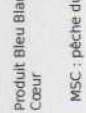
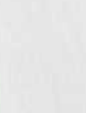
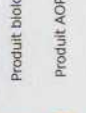
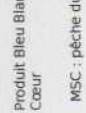
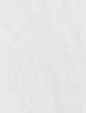
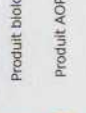
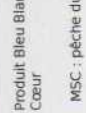
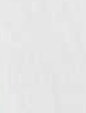
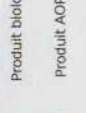
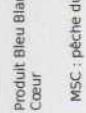
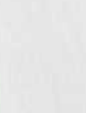
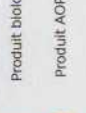
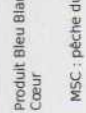
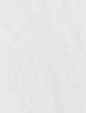
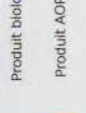
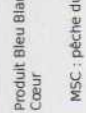
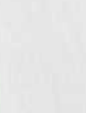
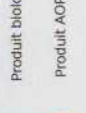
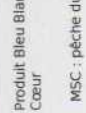
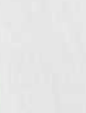
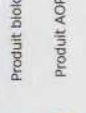
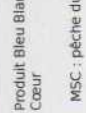
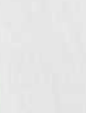
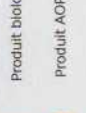
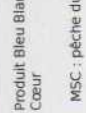
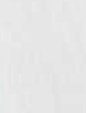
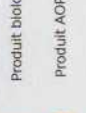
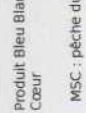
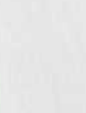
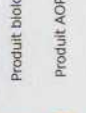
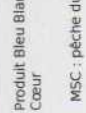
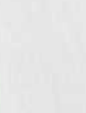
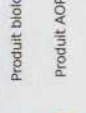
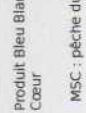
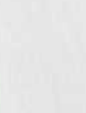
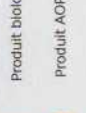
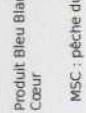
Tortellini au saumon sauce
tomate

Utile : entrée et concassé de tomate, céleri, carottes,
oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.

PLAT COMPLET

Yaourt

Fruit de saison





Restaurant scolaire



Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, fèves, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass.	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, yaïgite	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, yaïgite
 Colin doré au beurre 	 Lentilles cuisinées	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre	 Roti de dinde miel et thym	 Saucisse fumée sauce curry
 Pommes vapeur persillées	 Yaourt	 Yaourt	 Haricot beurre	 Fromage
 Fromage	 Fruit de saison	 Marbré au chocolat	 Fromage	 Purée de fruits



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. »



Label Rouge
Restaurant scolaire
Produit Bleu Blanc
Cœur
Plat élaboré par nos chefs

L'Ovalie des Saveurs

Produit biologique

Produit AOP

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ARGENTINE

Moelleux de poulet grillé
chimichuri
Sauce persil, ail, citron, vinaigre

Salade, avocat, blé vinaigrette

Moelleux de poulet grillé
chimichuri

Sauce persil, ail, citron, vinaigre

Gnocchis salsa tuco
(sauce tomate)

Fromage

Ananas au sirop

ANGLETERRE

Salade
de pois à la menthe
Petit pois, menthe, vinaigrette

Fish n'chips

Purée de butternut

Butternut, pommes de terre

Fromage

Yaourt

AFRIQUE DU SUD

Salade Australienne
Salade verte, radis, fêta

Chipolatas

Salade chaude, riz, maïs,
tomate, olive

Fromage

Fruits

AUSTRALIE

Samoussa de légumes

Chakalaka

Pébrat: Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, ailment, Pois chiches, Coriandre, huile

Plat complet

Yaourt

Moelleux à la fève de tonka



* Plats composés
** Sans sauce