



Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate <small>Label Rouge tomate, oignons, ail, herbes, huile, vinaigre, sel</small>
				Pommes vapeur
				Yaourt aromatisé
				Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés

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 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Melon</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>
<p>Quiche aux fromages</p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Sauté de dinde sauce crème</p> <p>Crème, oignons, fond, roux, ass</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</p>	<p>Filet de poisson sauce beurre blanc </p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Lentilles </p>	<p>Semoule </p>	<p>-</p>	<p>Haricots verts</p>
	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>		
<p>Fruit de saison</p>			<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats
compo
sés

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 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Persillade de pommes de terre <small>P. de terre cube, échalote, persil, vgtte</small>	Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail
Rôti de dinde sauce barbecue <small>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</small>	Nuggets de blé	Jambon grill à la tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ess</small>	Tortelloni au saumon <small>Saumon fumé, ricotta</small>	Sauté de bœuf aux épices <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
			Fromage frais sucré	
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat		Beignet aux pommes



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés














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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, potiron, olive, herbe de Provence, vgte</small>	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Lentilles ciboulette	 Concombre à la crème
 Filet de poisson meunière  sauce tartare <small>Meyonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	 Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille - veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-	 Blé	 Ratatouille	Pommes noisettes
Yaourt aromatisé				
	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés









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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Cervelas	 Betterave vinaigrette
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup	 Paupiette de veau au jus	 Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Pâtes bolognaise* <small>100% farine, viande de porc, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
 Riz à la tomate	Pommes sautées	 Gratin de légumes de saison	Flageolets	-
	Petit suisse sucré			
Grillé cerise		Fruit de saison	Compote	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

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 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes	 Duo de chou vinaigrette	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Filet de poisson, beurre, citron, ail, oignon, fond, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate
Yaourt sucré				
	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Eclair au chocolat	Poire au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés

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 des Saveurs: Le Marché Créole

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de morue	Carottes râpées Florida <small>Carottes, ananas</small>	Céleri rémoulade	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet <small>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</small>	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	Totelloni ricotta épinard sauce tomate	Colombo de porc <small>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</small>	Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</small>
Riz carmarquais	Pommes noisette	-	Carottes au lait de coco	Harciots verts
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Ananas au sirop	Rocher coco



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés

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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise  <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Céleri rémoulade	Pâté de campagne
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes	Filet de poisson pané + citron	 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	Escalope viennoise
 Semoule	Salade verte	 Ratatouille	-	 Epinard à la crème
			Petit suisse aux fruits	
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Fruit de saison		Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

compo
sés

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. »