

Restaurant scolaire

Menus du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2017

Membre de



BASE SE

Semaine 1
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napoli

Rôti de porc façon carbonara

Haricots verts

Yaourt sucré

Fruit de saison

Salade aux dés de fromages

Haché de bœuf sauce ketchup

Pommes boulangères

Compote pomme banane

Taboulé d'Ebly

Pizza -

Salade verte*

Pêche au sirop

Velouté de légumes

Filet de poulet**

Gratin de brocolis

Vache picon

Galette des rois briochée

Duo de râpés

Dos de colin à l'armoricaine

Riz

Flan nappé caramel



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Salade Napoli: tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Taboulé d'Ebly: ebly, poivron, petits pois, tomate en cubes, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 2
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert



**Salade
Carpâtes**



**Boulettes de bœuf sauce
tomatée**

Haricots beurre

Rondelé nature

Fruit de saison

Crêpe au fromage

Jambon grill**

Petits pois extra fins

Yaourt pulpé



**Salade de lardons
aux croûtons**

Escalope viennoise**



**Bâtonnière
de légumes**

Mi-chèvre

Riz au lait



**Chou rouge
vinaigrette**



Hachis

parmentier *

Edam

Salade de fruits



Betteraves



**Colin pané aux 3
céréales sauce tartare**

**Semoule
aux raisins**

Fruit de saison



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Salade de carpâtes: pomme de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vinaigrette moutardée

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate et croûtons



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Conjugaison

Un professeur demande à un élève de lui conjuguer le verbe MARCHER:

- Je marche, tu marches, il marche,...
- Plus vite !
- Nous courons, vous courez, ils courent !





Semaine 3
(5é.)

Lundi

Entrée



Céleri et maïs

Plat principal

Saucisse de Toulouse **

Légume
Féculent



Lentilles

Produit
laitier

Cotentin ail et fines
herbes

Dessert

Purée de poire

Mardi



Taboulé
exotique

Dos de colin à la crème
de poivrons



Carottes
persillées

Fruit de saison

Mercredi

Pâté de campagne

Moelleux de poulet
au curry



Riz

Yaourt sucré

Jeudi



Velouté
de potiron



Couscous*

Camembert

Mousse au chocolat

Vendredi



Salade
piémontaise



Sauté de boeuf
à la Thaï



Poêlée bretonne

Crème dessert vanille



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Taboulé exotique: semoule, tomate, poivron, raisins, ananas, petits pois, vinaigrette

Salade piémontaise: pommes de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



NOUVEL AN CHINOIS 2017 Année du Coq de Feu Rouge

L'année 2017 du calendrier chinois débute le samedi 28 janvier en Chine à 22 h 38 m 54 s, heure de Beijing (le dimanche 29 janvier en Amérique et en Europe) pour se terminer le 15 février 2018.

Le Nouvel an chinois est appelé en Chine le Festival du printemps. Le Nouvel an chinois est la fête la plus importante des célébrations traditionnelles chinoises. Selon la tradition le Festival du printemps débute le premier jour du premier mois du calendrier lunaire et se termine au quinzième jour, c'est le jour du Festival des lanternes.



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Semaine 4
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Demi pamplemousse

Saucisson à l'ail

**Salade
camarguaise**

**Salade aux
dés de fromages**

Macédoine de légumes

Plat
principal

**Hoki poêlé
au beurre**

**Rôti filet de dinde
au paprika**

Merguez douces **

Cordon bleu*

**Paupiette de veau
sauce forestière**

Légume
Féculent

Coquillettes

Gratin de choux fleurs

Ratatouille

**Bâtonnière de légumes
aux haricots plats**

Purée

Produit
laitier

Yaourt aromatisé

Emmental

Petit suisse aux fruits

Dessert

Biscuit

Fruit de saison

Fruit de saison

**Crumble flan pomme
cannelle**

Fruit de saison



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Salade camarguaise: riz, surimi, concombre, maïs, carotte, vinaigrette

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



LES AGRUMES



En cette saison, il est bon de consommer des agrumes (fruits d'hiver).

Les oranges dans la mythologie : Hercule, parmi ses 12 travaux, dut cueillir les fruits d'or d'un des pommiers du Jardins des Hespérides gardé par un dragon. Ces pommes d'or seraient en fait des oranges. D'où le nom botanique des agrumes: Hespérides

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 5
(5é.)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi

Rosette

Emincé de volaille à
l'indienne



Jardinière de légumes

Président calcium

Fruit de saison

Menu végétarien

Mardi

Carottes râpées
au citron



Nuggets de blé
ketchup dosette



Lentilles

Compote de pomme

Mercredi



Pommes de
terre mimosa



Sauté de bœuf



Haricots beurre

Yaourt au
sucre de canne

Jeudi



Velouté de légumes
à la vache qui rit



Penne



à la carbonara*

Crêpe

Fruit de saison

Vendredi



Betteraves



Curry de poisson

Riz landais

Maestro vanille



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Pommes de terre mimosa: pommes de terre,
oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

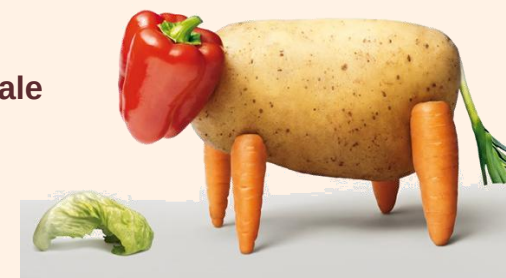
Produits
laitiers

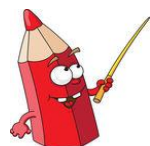
Produits
sucrés



Végétarisme

Régime alimentaire excluant toute
chair animale (viande, poisson),
mais qui admet en général la
consommation d'aliments d'origine animale
comme les œufs, le lait et les produits
laitiers (fromage, yaourts).





Semaine 6
(5é.)

Entrée

Plat
principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Lundi



**Duo
de crudités**



Goulasch de bœuf



**Pommes
persillées**

Yaourt pulvé

Biscuit

Mardi



Taboulé



**Filet de poisson
meunière ****



Haricots verts

Fruit de saison

Mercredi



**Macédoine
de légumes**



**Paupiette de veau
marengo**



Tortis

Vache qui rit

Fruit de saison

Jeudi



**Salade
bohème**



Cassoulet*



Verre de lait



**Abricots
aux amandes**

Vendredi



**Salade de
lardons aux croûtons**



**Aiguillettes de poulet
au piment d'espelette**



**Purée
de brocolis**

Chocolat liégeois



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, vinaigrette

Salade bohème: chou blanc, rôti de dinde, courgette, raisins secs, ciboulette, tomate, vinaigrette



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Matières
grasses
cachées

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

