

Restaurant scolaire

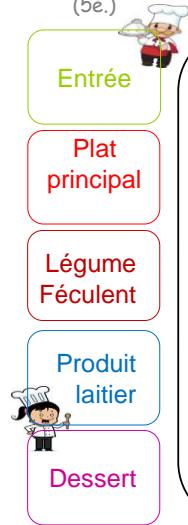
Menus du lundi 5 novembre au vendredi 9 novembre 2018



Membre de



Semaine 45
(5é.)



Lundi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Quiche lorraine

Sauté de dinde au romarin

Haricots beurre à la provençale

Coulommiers

Fruit de saison

Mardi

Salade aux dés de fromages

Normandin de veau à la tomate

Flageolets

Yaourt sucré

Mercredi

Œuf mayonnaise

Rôti de porc à la moutarde

Purée d'artichaut

Petit cotentin

Semoule au lait

Jeudi

Potage campagnard

Tartiflette

maison *

Petits suisses aux fruits

Fruit de saison

Vendredi

Céleri et maïs

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes rissolées

Eclair au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveau



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

« 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. »

Nos salades:

Salade aux dés de fromages: salade verte, tomate, épaulé, fromage



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.

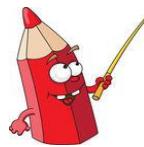
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



: La ronde des pains

Durant le mois de novembre,
découvrez une recette par
semaine à base de pain ou dérivés.





Restaurant scolaire

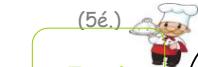
Menus du lundi 12 novembre au vendredi 16 novembre 2018



Membre de



Semaine 46
(5é.)



Entrée

Lundi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes

Mardi

Taboulé

Colin pané aux 3 céréales sauce tartare

Mercredi

Salade de lardons aux croûtons

Paupiette de veau au jus

Jeudi

Velouté à la vache qui rit

Haché de bœuf sauce forestière

Vendredi

Pizza au fromage

Filet de poulet**

orientales*

Poêlée du marché

Chantaillou ail et fines herbes

Yaourt pulpé

Dessert

Crème dessert au caramel

Edam

Maestro chocolat

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

« 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. »

Nos salades:

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

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

Poêlée du marché: Carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons, p. de terre, lardons

Coquillettes orientales: Sauce bolognaise à base de boeuf haché et de merguez.



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs



Matières grasses cachées



Céréales, légumes secs

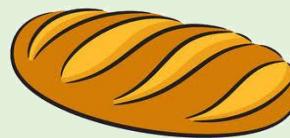


Produits laitiers

Produits sucrés

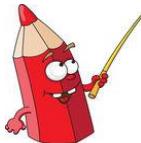
Le sais-tu?

Avec le pain dur, on peut faire des croûtons, de la chapelure, des toasts, des bruschettas ou du pain perdu.



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.





Restaurant scolaire

Menus du lundi 19 novembre au vendredi 23 novembre 2018



Membre de



Semaine 47
(5é.)

Lundi

Entrée

Salade des carpates

Plat principal

Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette

Légume Féculent

Poêlée villageoise

Produit laitier

Fromage blanc

Dessert

Fruit de saison

Mardi

Demi pamplemousse

Hoki poêlé doré au beurre

Riz d'or

Compote aux deux fruits

Mercredi

Carottes râpées et maïs

Omelette au fromage

Ratatouille Semoule

Croix de malte

Tarte aux pommes



Betteraves

Spaghettis

sauce aux lentilles*

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Spéculos

Vendredi

Tartine Flammekueche

Daube provençal

Haricots verts extra fins



Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveau



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

« 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. »

Nos salades:

Salade des carpates: pdt de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs

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.



LES BONS REFLEXES

DIMINUEZ TRIEZ TRANSFORMEZ
Les déchets alimentaires en compost!

Le compostage, c'est facile, c'est naturel, et ça nourrit les plantes!





Restaurant scolaire

Menus du lundi 26 novembre au vendredi 30 novembre 2018



Membre de



Semaine 48
(5é.)



Lundi

Entrée

Salade verte



Fish burger *



Frites

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Mardi

Macédoine de légumes

Lasagnes

bolognaise*

Compote de pomme

Mercredi

Salade Marco Polo

Filet de poisson au beurre citronné

Gratin de choux fleurs

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de légumes

Rôti de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Edam

Flan pâtissier

Vendredi

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

éficien. »

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les :

Nos salades:

Salade Marco Polo: nouilles, surimi rondelle, poivron rouge, xérès, mayonnaise

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



Les groupes d'aliments :



Céréales,
légumes
secs



Viandes,
poissons
œufs



Matières
grasses
cachées



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.



LES SUPER-HÉROS
ONT LA BANANE
QUAND ILS FINISSENT
LEUR ASSIETTE...

BIEN JOUÉ POUR
LA PLANÈTE !



PARTICIPER
À LA LUTTE
CONTRE LE
GASPILLAGE...
C'EST BÊTE
COMME CHOU !



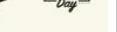
SI ON
S'Y MET TOUS,
C'EST LA FIN
DES HARICOTS
POUR LES
DÉCHETS !



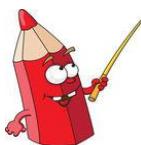
MOI,
LES RESTES,
JE LES MÈNE
À LA BAGUETTE....
J'EN PERDS
PAS UNE
MIETTE



LES PLUS
TROGNONS
FINISSENT
TOUJOURS LEUR
ASSIETTE...
SANS PéPIN !



fiers de nos élèves



Restaurant scolaire

Menus du lundi 3 décembre au vendredi 7 décembre 2018



Membre de



Semaine 4^e
(5é.)

Lundi

Entrée

Salade 3 dés

Mignonettes d'agneau à la mexicaine

Semoule

Président calcium

Crème dessert au chocolat



Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Mardi

Salade Normande

Rôti de porc à l'ancienne

Légumes façon tajine

Fruit de saison

Mercredi

Chou blanc vinaigrette

Goulasch de bœuf

Coquillettes

Rondelé nature

Maestro vanille

Jeudi

Accras de morue

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potiron

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Vendredi

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre

aux dés de volaille*

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

« 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. »

Nos salades:

Salade 3 dés: épaulement, fromage, carottes râpées, tomate

Salade Normande: pâté de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette



Les groupes d'aliments :



DEViens UN SUPER-HÉRO!
AIDE-NOUS À LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!



C'EST RÂPÉ POUR LA PLANÈTE QUAND TU LAISSES DES RESTES !

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE Day



LE GASPILLAGE "SALSIFIS" ! JE ME SERS EN FONCTION DE MON APPÉTIT !

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE Day



ADOpte LES BONS ZESTES POUR SAUVER LA PLANÈTE... FINIS TON ASSIETTE !

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE Day

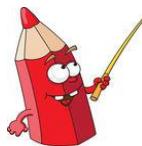


PAS BESOIN D'AVOCAT POUR DÉFENDRE LES BONNES CAUSES... ÉVITE LE GASPILLAGE !



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.



Restaurant scolaire

Menus du lundi 10 décembre au vendredi 14 décembre 2018



Membre de

Semaine 50
(5é.)

Lundi

Entrée

Betteraves vinaigrette

Plat principal

Cassoulet*

Légume Féculent

*

Yaourt pulpé

Biscuits d'accompagnement



Dessert

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Mousse chocolat



Nouveau

Mercredi

Demi pamplemousse

Blanquette de veau

Pommes vapeur

Purée pomme banane



Potage campagnard

Boulette de soja tomate basilic



Pâtes aux poivrons

Gouda

Fruit de saison



Vendredi

Salade paysanne

Nugget's de volaille

Epinards à la crème

Gélifié vanille

* Plats composés

** Sans sauce



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

« 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. »

Nos salades:

Salade paysanne: Pdt de terre, salade verte, lardons fumés, oeuf dur



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes



Viandes, poissons œufs



Matières grasses cachées



Céréales, légumes secs



Produits laitiers



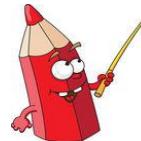
Produits sucrés



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.





Lundi

Semaine 51
(5é.)



Entrée

Carottes râpées au citron

Plat principal

Grignottines de porc à la provençale

Légume Féculent

Petits pois à la française

Produit laitier

Petit cotentin

Dessert

Riz au lait

Mardi

Salade de lardons aux croûtons

Lasagnes

bolognaise *

Fruit de saison

Mercredi

Terrine de chevreuil

Paupiette de dinde sauce forestière

Haricots verts et pommes rissolées

Madame Loïck

Muffin nature pépites chocolat



Vendredi

Taboulé

Poissonnette sauce tartare

Julienne de légumes

Fruit de saison

Membre de



* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



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

« 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. »

Nos salades:

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

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

Toute l'équipe d'Océane de Restauration vous souhaite un

Joyeux Noël



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.

