






Semaine 11
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade Napoli	Velouté à la tomate & aux vermicelles	Macédoine
Plat principal	Jambon grill sauce madère	Moelleux de poulet à la crème de curry	Chipolatas** Dosette de ketchup	Cordon bleu**	Colin aux poivrons rouges
Légume Féculent	Coquillettes	Petits pois extra fins	Purée de potiron	Julienne de légumes aux brocolis	Riz
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Rondelé nature	Yaourt à la pulpe de fruit
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte aux pommes	

* 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 et plats composés (*)

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

Macédoine: 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



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 18 mars au vendredi 22 mars 2019

Membre de



Semaine 12
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Crêpe fromage	Céleri à la crème	Carottes râpées Florida	Salade piémontaise
Plat principal	Risotto de pépinettes (pâtes)	Goulasch de bœuf à la Thaï	Mignonettes d'agneau**	Saucisse fumée sauce tomatée	Filet de poisson meunière**
Légume Féculent	aux dés de volaille*	Gratin de brocolis	Flageolets	Riz	Ratatouille
Produit laitier	Gélifié chocolat			Edam	
Dessert	Biscuit	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Purée de fruits	Banane

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté

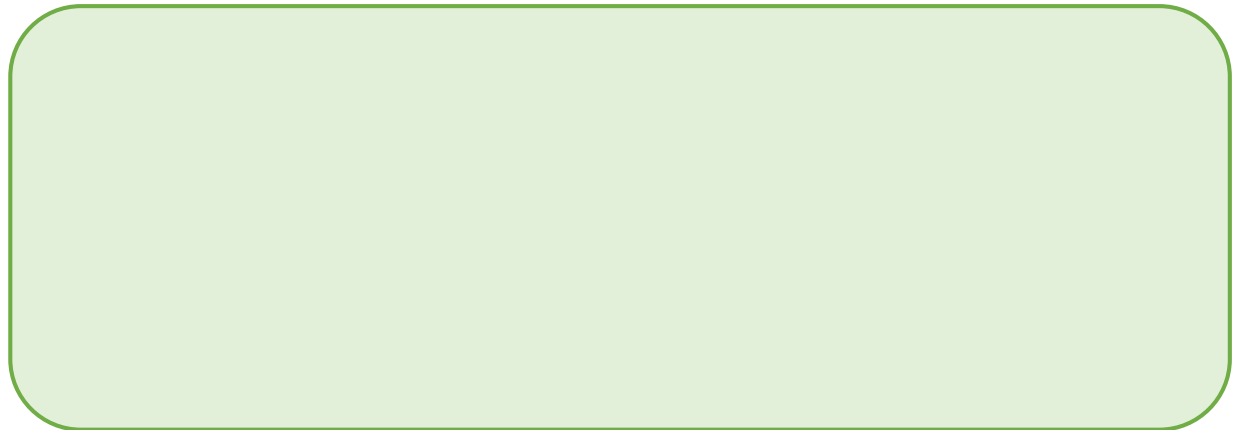


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 piémontaise: P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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 13
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Taboulé

Nugget's de blé
et dosette de ketchup**

**Haricots
beurre**

St paulin

Fruit de saison



Mardi

**Chou à
l'alsacienne**

**Rôti de dinde
au romarin**

Flageolets

Yaourt aromatisé

Mercredi

**Salade
complète**

Croque Monsieur -

**Chiffonnade de salade
verte***

Tome noire

Cocktail de fruits

Jeudi

**Velouté de légumes
à la vache qui rit**

Axoà de

bœuf *

Petit suisse

Fruit de saison

Vendredi

**Salade verte, maïs et
mimolette**

**Dos de colin
sauce dieppoise**

Printanière de légumes

Eclair au 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 et plats composés:

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

Chou à l'alsacienne: chou, gruyère, jambon, vinaigrette

Salade complète: riz, tomate, oeuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

Axoà de boeuf: P. de terre, sauce bolognaise, olive verte.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

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.





Restaurant scolaire

Menus du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2019

Membre de



Semaine 14
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Salade Normande

Rôti de porc à l'estragon

Petits pois extra fins

Camembert

Fruit de saison

Mardi

Duo de crudités

Aiguillettes de poulet au paprika

Boullgour

Compote de poires

Mercredi

Demi pamplemousse

Bœuf braisé

Carottes

Semoule au lait



Betteraves

Paupiette de veau sauce forestière

Gratin de choux fleurs

Petit moulé nature

Donut's au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes

Filet de poisson doré au beurre et citron frais

Riz d'or

Fromage blanc

* 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

Duo de crudités: Carotte râpée, céleri râpé, vgte

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

Salade normande : pdt , lardons,dés de volaille, crème fraiche,ciboulette, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



C'est bientôt les vacances...!



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 22 avril au vendredi 26 avril 2019

Semaine 17

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



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

Joyeuses Pâques

Taboulé

Haché de veau sauce tomate

Purée de céleri

Yaourt pulpé

Mortadelle

Emincé de volaille à la crème

Haricots beurre

Edam

Yaourt au sucre de canne

Demi pamplemousse

Escalope viennoise **

Haricots blancs

Camembert

Liégeois au chocolat

Carottes râpées

Risotto de perles (pâtes)

tomates et mozzarella*

Purée pommes/abricots

* 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, vinaigrette

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés





Restaurant scolaire

Menus du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2019

Membre de



Semaine 18



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Persillade de pommes de terre



Salade racine



Salade fraîcheur

Saucisson à l'ail

Plat principal

Haché de bœuf au piment d'Espelette

Paupiette de veau sauce chasseur

FERIE

Jambon grill**

Filet de poisson au beurre citronné

Légume Féculent

Carottes vapeur

Semoule

Haricots verts

Riz



Vache picon

Produit laitier

Crème dessert vanille

Dessert

Biscuits d'accompagnements

Fruit de saison

Mousse au chocolat

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 racine: carotte, céleri, radis, vinaigrette.

Salade fraîcheur: boulgour, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit



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 19



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Betteraves vinaigrette

Chili con

carne et riz*

St paulin

Maestro vanille

Friand au fromage

Rôti filet de dinde sauce vallée d'Auge

Gratin de choux fleurs

Yaourt sucré



Victoire seconde guerre mondiale

N

Chou rouge grenadine

Sauté de porc au paprika

Purée

Camembert

Abricots au sirop

Salade tricolore

Bouchées de cabillaud pané sauce tartare

Ratatouille

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 tricolore : pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette,



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

comment... POUSSENT LES LÉGUMINEUSES ?

Les légumineuses sont un sous-groupe de la famille des légumineuses. Elles désignent les plantes récoltées pour leurs grains secs.

LES POIS GASSÉS
Jaunes ou vert pâle, ce sont des petits pois frais qui ont été déshydratés (1). Séchés et débarrassés de leur enveloppe (2). On les mange en soupe ou en purée. Avant de les faire cuire, on les fait tremper dans l'eau pendant une heure au moins.

LA LENTILLE
C'est la plante du fêverol. Elle donne des fleurs blanches ou bleues puis, après floraison, de petites gousses apparaissent, s'écrasent comme deux grains (1). On fait sécher les grains sous de la chaleur. Vertes, blanches, rouges ou noires, il existe des variétés de lentilles de couleurs et de tailles différentes (2).

LES HARICOTS ROUGES
C'est la plante du fêverol. Elle donne des fleurs blanches ou bleues puis, après floraison, de petites gousses apparaissent, s'écrasent comme deux grains (1). On fait sécher les grains sous de la chaleur. Vertes, blanches, rouges ou noires, il existe des variétés de lentilles de couleurs et de tailles différentes (2).

LES POIS CHICHES
C'est la plante du fêverol. Elle donne des fleurs blanches ou bleues puis, après floraison, de petites gousses apparaissent, s'écrasent comme deux grains (1). On fait sécher les grains sous de la chaleur. Vertes, blanches, rouges ou noires, il existe des variétés de lentilles de couleurs et de tailles différentes (2).

INFO +
Les légumineuses sont riches en protéines et en glucides complexes. Elles ont une saveur comme des légumes.

Avec les pois chiches et les pois cassés, on peut aussi faire de la farine.