

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2019

Membre de



BASE 5E -

Semaine 45  
(5é.)

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

## Lundi

**Crêpe jambon fromage**

**Sauté de dinde au romarin**

**Haricots beurre à la provençale**

**Coulommiers**

**Fruit de saison**



**Salade aux dés de fromages**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Yaourt sucré**

## Mercredi

**Œuf mayonnaise**

**Rôti de porc à la moutarde**

**Purée d'artichaut**

**Semoule au lait**

## Jeudi

**Potage campagnard**

**Tartiflette \***

-

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Céleri et maïs**

**Dos de colin à la crème de poireaux**

**Carottes rissolées et panais**

**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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades:



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 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46  
(5é.)

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

**Lundi**

**Férié**

**Mardi**

**Betteraves vinaigrette**  
**Coquillettes orientales\***  
**Compote pomme fraises**

**Mercredi**

**Salade de lardons aux croûtons**  
**Paupiette de veau sauce chasseur**  
**Ebly**  
**Brie**  
**Crème dessert au caramel**

**Jeudi**

**Velouté à la vache qui rit**  
**Finger de porc \*\* Tex Mex**  
**Purée de potiron**  
**Edam**  
**Fruit de saison**



**Pizza au fromage**  
**Boulettes de soja tomate et basilic \*\***  
**Gratin de brocolis**  
**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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

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



Nos salades

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 47  
(5é.)

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

## Lundi

**Salade des carpâtes**

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

**Poêlée villageoise**

**Fromage blanc**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Carottes râpées vinaigrette**

**Poissonnette\*\* et citron frais**

**Riz à la tomate**

**Compote aux deux fruits**

## Mercredi

**Céleri rémoulade**

**Omelette**

**Ratatouille Semoule**

**Tarte aux pommes**



**Betteraves**

**Risotto de pépinettes**

**tomate et mozzarella \***

**Yaourt brassé nature et dosette de sucre**

**Barre bretonne**

## Vendredi

**Friand au fromage**

**Daube provençal**

**Haricots verts extra fins**

**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 réglementaires 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 carpâtes :** pdt, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée  
**Poêlée villageoise:** haricots beure, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



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 48  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

**Salade verte**

**Bouchées de cabillaud\*\*  
dorette de ketchup**

**Pâtes tricolores**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**



## Macédoine de légumes

**Œufs durs sauce Mornay**

**Pommes persillées**

**Compote de pomme**

## Mercredi

**Salade Marco Polo**

**Filet de colin au beurre citronné**

**Gratin de choux fleurs**

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Velouté de légumes**

**Rôti de dinde à la dijonnaise**

**Petits pois extra fins**

**Gouda**

**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

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

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



### Nos salades

salade marco polo : nouille, surimi rondelles, poivron rouge, xérès, mayonnaise

taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



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 49  
(5é.)



## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

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

**Salade 3 dés**

**Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco**

**et riz \***

**Président calcium**

**Crème dessert au chocolat**

**Salade Normande**

**Rôti de porc à l'ancienne**

**Haricots beurre**

**Fruit de saison**

**Chou blanc vinaigrette**

**Goulasch de bœuf**

**Coquillettes**

**Maestro vanille**

**Tartine Flammekueche**

**Dos de colin sauce Aurore**

**Purée de potimarron**

**Yaourt sucré**

**Cocktail de fruits**

**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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

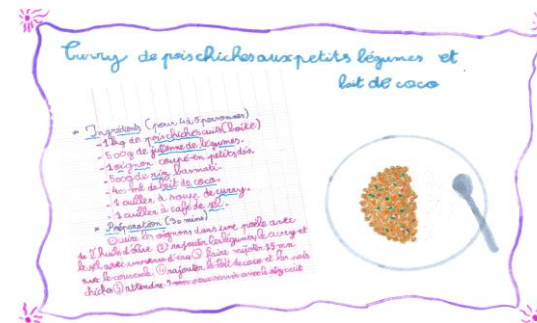
### Nos salades

salade 3 dés : épaule, fromage, carotte râpée, tomate, vgte,  
salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgte,



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 50  
(5é.)

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

**Lundi**

**Betteraves vinaigrette**

**Cassoulet\***

**Yaourt pulpé**

**Galettes St Michel**

**Mardi**

**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Ratatouille**

**Mousse chocolat**

**Mercredi**

**Demi pamplemousse**

**Blanquette de veau**

**Pommes vapeur**

**Emmental**

**Purée pomme banane**



**Jeudi**

**Potage campagnard**

**N** **Gnocchis au fromage \***

**Salade verte**

**Gouda**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Salade paysanne**

**Cordon bleu**

**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 réglementaires 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 , salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte



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 51  
(5é.)

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

**Lundi**

Carottes râpées au citron

Diots de Savoie sauce provençale

**N** Purée de betteraves

Petit cotentin

Riz au lait

**Mardi**

Salade aux dés et volaille et croûtons

Lasagnes bolognaise \*

Fruit de saison

**Mercredi**

Terrine de chevreuil

Paupiette de dinde sauce forestière

Haricots verts et pommes rissolées

Muffin nature pépites de chocolat



**Vendredi**

Taboulé

Poissonnette sauce tartare

Julienne de légumes

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 réglementaires 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, vgtte,



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 52  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Légume Féculent		VACANCES	SCOLAIRES		
Produit laitier					
Dessert					



Nouveauté



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

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires 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**



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.

