

Semaine 10  
(5é.)

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

## Lundi

Macédoine de légumes

Cordon bleu\*\*

Pâtes

Bûchette de chèvre

Crème dessert chocolat

## Mardi

Salade de pommes de terre au thon

Rôti de porc à l'ancienne

Brocolis

Fruit de saison

## Mercredi

Céleri rémoulade

Filet de poulet sauce barbecue

Pommes sautées

Tomme noire

Compote aux deux fruits



Velouté de légumes

Galette lentilles sarrasin\*\*

Carottes rissolées

Fromage blanc

Fruit de saison

## Vendredi

Salade aux dés de fromage

Filet de colin sauce curry

Semoule

Gélatifié à la vanille

\* 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. »



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 11  
(5é.)

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

## Lundi

**Betterave vinaigrette**

**Jambon grill sauce forestière**

**Pommes boulangères**

**Camembert**

**Crème caramel**

## Mardi

**Carottes râpées nature**

**Sauté de poulet à la thai**

**Poêlée de légumes campagnarde**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Salade Napoli**

**Filet de colin sauce dieppoise**

**Petits pois extra fins**

**Petits suisses aux fruits**

## Jeudi

**Salade aux lardons et croûtons**

**Coquillettes bolognaise\***

-

**Croc 'lait**

**Maestro vanille**



**Œuf dur mayonnaise**

**Nuggets de blé \*\* dosette de ketchup**

**Haricots verts**

**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 et nos sauces :

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

**Sauce dieppoise :** moules, crevettes, champignons, oignons, fumet, roux, crème, vin blanc



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 12  
(5é.)

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

## Lundi

**Céleri sauce fromage blanc**

**Emincé de volaille à l'estragon**

**Pommes vapeur**

**Yaourt sucré**

**Compote de pommes**

## Mardi

**Crêpe au fromage**

**Goulasch de bœuf**

**Gratin de salsifis**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Salade coleslaw**

**Saucisse fumée sauce tomate**

**Blé**

**Mimolette**

**Abricots au sirop**



**Potage campagnard**

**Boulettes de soja à l'indienne**

**Carottes sautées**

**Petit moulé**

**Mousse au chocolat**

## Vendredi

**Haricots verts à l'emmental**

**Paëlla de la mer\***

-

**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 et plats composés:

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, 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.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2020

Membre de



Semaine 13  
(5é.)

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

## Lundi

**Taboulé**

**Mignonettes de bœuf à la tomate**

**Poêlée de légumes**

**Camembert**

**Fruit de saison**



**Carottes râpées vinaigrette**

**Gnocchis au fromage\***

-

**Yaourt aromatisé**

## Mercredi

**Betterave ciboulette**

**Rôti de porc à la dijonnaise**

**Pommes cocottes**

**Entremets praliné**

## Jeudi

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

**Sauté de dinde au romarin**

**Flageolets**

**Petit suisse**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Salade verte, maïs, mimolette**

**Filet de poisson meunière et citron**

**Gratin de chou-fleur**

**Eclair au chocolat**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

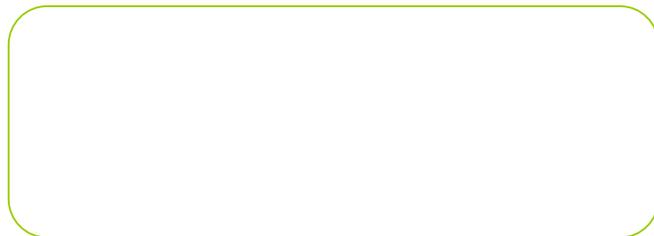


Nouveauté



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. »



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 14  
(5é.)

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

## Lundi

**Salade de boulgour fraîcheur**

**Steak haché de bœuf sauce barbecue**

**Carottes braisées**

**Gélifié vanille**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Duo de crudités**

**Filet de poulet sauce camembert**

**Pâtes**

**Crumble**

## Mercredi

**Demi-pamplemousse**

**Couscous**

-

**Vache picon**

**Pêche au sirop**



## Vendredi

**Macédoine de légumes**

**Poissonnette dosette ketchup**

**Pommes vapeur**

**Maestro vanille**

\* 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 boulgour fraîcheur : boulgour, échalote, dés de volaille, poivrons, pomme fruit

Duo de crudités : carotte et céleri vinaigrette



Les groupes d'aliments :



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 15  
(5é.)



**Mardi**

**Mercredi**

**Alsace**  
**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Betterave ciboulette**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Brie**

**Crème vanille**

**Carottes râpées au citron**

**Rôti de dinde aux oignons**

**Pâtes papillons**

**Fromage blanc aux fruits**

**Cœurs de palmiers et maïs**

**Sauté de veau sauce forestière**

**Haricots verts**

**Gélifié chocolat**

**Flammekueche**

**Choucroute\***

-

**Yaourt aromatisé**

**Compote pomme-mirabelle**

**Concombre à la crème**

**Filet de poisson sauce tomate**

**Ratatouille**

**Tarte 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 plats composés :**

Choucroute : saucisse, saucisson à l'ail, chou, pommes de terre



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.

