Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées citron	Betterave vinaigrette	Rosette Ⓟ	Salade carnaval concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette	Duo de crudités
Lasagne Salade verte * Sauce bolognaise,pates, béchamel, fromage	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de dinde sauce tomate	Sauté de porc au miel et thym Ⓟ	Colin sauce beurre blanc
plat complet	Pommes vapeur	Gratin de salsifis et pdt	Carottes persillées	Semoule
Mimolette	*Camembert*	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	*Fruit de saison*	*Fruit de saison*	Tarte au chocolat	*Purée de fruits*

Label Rouge
Haute valeur environnementale
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP
^ Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette	Carottes râpée vinaigrette	Concombre à la crème	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière Ⓟ	Croc fromage Pané de fromage: emmental, mozzarella	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt	-
Emmental	*Edam*	*Petit suisse sucré*	*Yaourt sucré*	*Coulommiers*
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Crème vanille

Label Rouge
Haute valeur environnementale
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP
* Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Persillade de pdt	Concombre à la crème	Radis beurre	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière	Moelleux de poulet à l'échalote	Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé	Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Vache picon	*Brie*	Petit suisse sucré	*Camembert*	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison	*Purée de fruits*	Crème chocolat	Gateau de Pâques

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP
^ Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette	Mortadelle ℗	Salade Lorette Mâche, betterave, vinaigrette	Pommes de terre rosa
FÉRIÉ	Steak haché au jus	Poisson meunière + citron	Sauté de dinde sauce au curry	Boulette de bœuf sauce tomate
	Julienne de légumes	Macaronis	Semoule	Carottes au beurre
	Brie	*Petit moulé ail et fines herbes*	*Saint Paulin*	*Yaourt sucré*
	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP
^ Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	Pizza au fromage	Betterave vinaigrette	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne* lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	Emincé de bœuf à la provençale	Sauté de dinde au jus	Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes	Poisson meunière + citron
Riz *	Petit pois	Purée de brocolis	- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP
* Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade Napoli Pates , tomates, maïs, vinaigrette	Radis beurre
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	Blanquette de poisson poisson, crème, légumes, fumet de poisson	Couscous végétarien et boulettes de blé* semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon	Tomate farcie tomate, bœuf, dinde, oignon, riz
Boulgour	Ratatouille	Chou fleur persillé	Semoule	Riz
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

* Plats composés **

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »