









## Restaurant scolaire



Semaine 33 du lundi 16 août au vendredi 20 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre au thon	 Tomate à croquer	 Salade coleslaw	 Pâtes provençales	 Melon
Mignonettes d'Agneau sauce orientale	Rôti de dinde froid + mayonnaise	Lasagnes bolognaise*	Filet de poisson sauce aneth	Palet italien
Légumes de couscous	Salade piémontaise <small>(pdt: œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>	-	Poêlée de courgettes	 Carottes braisées
 Fruit de saison	Purée de fruits	Crème praliné	Fruit de saison	Mousse au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 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. »





Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire



Semaine 34 du lundi 23 août au vendredi 27 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmiers et maïs	Salade bulgare <small>(concombre, carottes, sauce bulgare)</small>	Salade ruzinoise <small>(pdt, surimi, œuf, mayonnaise)</small>	 Tomate vinaigrette	Terrine de campagne
 Coquillettes bio bolognaise*	Chipolatas	Veau marengo	Pilons de poulet sauce barbecue	Filet de poisson meunière et citron
-	Lentilles	 Haricots verts	Ratatouille	 Purée de pommes de terre
Petit suisse sucré				
	Maestro vanille	Abricots au sirop	Donuts	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* 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 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. »




Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



## Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Taboulé	 Tomate à croquer		
Paupiette de veau au jus	Poisson Meunière	Rôti de Dinde + mayonnaise		
 Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons)		
Yaourt sucré	-	-		
-	Crème chocolat	Compote pomme-framboise		



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* 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 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.