



Restaurant scolaire



Semaine 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | |  Macédoine Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaïse |
| | | | |  Saucisse de Toulouse ® |
| | | | | Haricots blancs à la tomate |
| | | | | |
| | | | |  Mousse au chocolat |



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 28 du lundi 11 juillet au vendredi 15 juillet 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|---|--|-----------------------------|
| Concombre vinaigrette | Tomate mozzarella | Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small> | Pâté de campagne | Carottes râpées vinaigrette |
| Poisson meunière | Nuggets de blé + sauce froide au curry <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small> | Steak haché sauce aux herbes | Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small> | Cheeseburger |
| Gnocchis à la tomate | Coquillettes | Haricots verts | Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small> | Potatoes |
| Yaourt sucré | | | Petit suisse sucré | |
| | Fruit de saison | Crème chocolat | | Compote pommes fraise |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 29 du lundi 18 juillet au vendredi 22 juillet 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|--|
| Rosette |  Melon |  Concombre sauce crème | Radis beurre |  Salade Napoli <small>Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette</small> |
| Lasagne bolognaise* | Tarte aux légumes | Chipolatas |  Sauté de porc basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small> |  de poisson sauce au beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small> |
| - | Salade verte |  Purée de pommes de terre | Ratatouille |  Riz |
| | |  Yaourt aromatisé | | |
|  Fruit de saison | Maestro vanille | | Tarte au chocolat | Velouté aux fruits |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 30 du lundi 25 juillet au vendredi 29 juillet 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------------------|--|--------------------------------|---------------------------|
| Crêpe au fromage | Tomate mozzarella | Taboulé aux légumes | Melon | Concombre vinaigrette |
| Jambon grill sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small> | Pâtes bolognaise | Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> | Hachis parmentier * | Omelette aux fromages |
| Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small> | - | Haricots verts | - | Epinard à la crème |
| | | | <i>Petit suisse aux fruits</i> | |
| Fruit de saison | Purée de fruits | Crème vanille | | Tartes pomme rhubarbe |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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. »