






Semaine 20  
(5é.)

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



**Carottes râpées au maïs**

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

**Flageolets**

**St Nectaire**

**Compote aux deux fruits**

**Mardi**

**Betteraves**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Frites**

**Carré président**

**Fruit de saison**

**Mercredi**

**Concombres à la crème**

**Moelleux de poulet au paprika**

**Pâtes**

**Emmental**

**Mousse au chocolat noir**

**Jeudi**

**Salami**

**Diots de Savoie sauce tomate**

**Petits pois et carottes**

**Fromage blanc**

**Biscuits**

**Vendredi**

**Pommes de terre mimosas**

**Sauté de bœuf**

**Haricots beurre**

**Yaourt aromatisé**

**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

**Concombres à la crème:** concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

**Salade de lardons aux croûtons:** salade verte, lardons, tomate, croûtons

**Pommes de terre mimosas:** pommes de terre, oeu, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

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



### Histoire d'âge

J'ai quatre fois l'âge de mon fils et dans 20 ans j'aurai 2 fois son âge.

Quel âge avons nous ?

J'ai 40 ans et mon fils 10.

### Histoire d'école



Qu'est-ce que les enfants usent le plus à l'école ?

Le professeur





Semaine 21  
(5é.)

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

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Entrée	Duo de crudités	Taboulé	Salade du pêcheur	Melon	Crêpe au fromage
Plat principal	Paupiette de veau sauce suprême	Rôti filet de dinde romarin citron	Jambon grill sauce madère	Lasagnes	Dos de colin à la crème de poireaux
Légume Féculent	Blé à la tomate	Printanière de légumes	Gratin de brocolis	Bolognaise *	Riz couleur safranée
Produit laitier	Gouda	Yaourt sucré	Eclair à la vanille	Bûchette au chèvre	Petit suisse
Dessert	Maestro chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Purée de fruits

\* 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 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**

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette  
 Salade du pêcheur: pommes de terre, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise  
 Salade de chou blanc et duo de fromages: chou blanc, emmental, mimolette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



**Déchets**

Mon premier gratte la tête.  
 Mon second est le féminin de beau.  
 Mon tout sert à mettre les déchets.  
 (réponse: pou-belle (ou - belle))





# Restaurant scolaire LA COPECHANIÈRE

Menus du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Membre de



Semaine 22

(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Lundi**

Radis beurre

Cordon bleu\*\*

Purée de courgette

Vache qui rit

Riz au lait

**Mardi**

Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule aux raisins

Croix de Malte

Fruit de saison

**Mercredi**

Concombre alpins

Moelleux de poulet

Frites

Brie

Tarte aux pommes

**Jeudi**

FERIE



**Vendredi**



\* Plats composés

\*\* Sans sauce

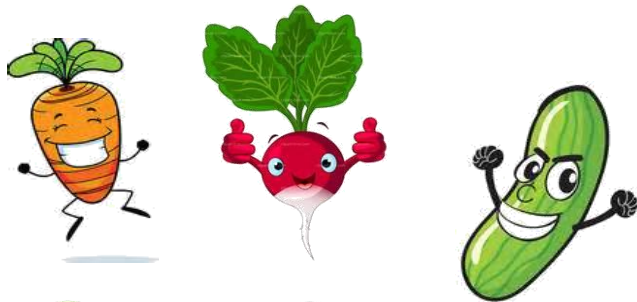


Nouveauté



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 :



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 LA COPECHANIÈRE

Menus du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2019

Membre de



Semaine 23  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

**Taboulé**

**Moelleux de poulet sauce Normande**

**Julienne de légumes**

**Camembert**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Carottes râpées**

**Normandin de veau à la forestière**

**Gratin de choux fleurs**

**Petit suisse sucré**

**Tarte Normande**

## Mercredi

**Macédoine de légumes**

**Merguez douces\*\***

**Purée de potiron**

**Maestro vanille**

**Galettes bretonnes**



**Tomate vinaigrette**

**Hachis**

**végétarien\***

**Gouda**

**Crème dessert caramel**

## Vendredi

**Betteraves et maïs**

**Bouchées de cabillaud sauce tartare**

**Riz créole**

**Yaourt pulvé**

**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

**Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette**

**Persillade de pommes de terre: pommes de terre cube, échalote, persil, vinaigrette**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

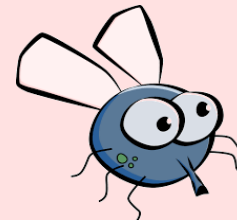
Produits sucrés



### Premiers secours

Deux mouches volent au-dessus d'une rivière, quand l'une d'elles tombe à l'eau et se noie. Que va faire l'autre ?

Réponse : elle lui fait du mouche à mouche !



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 24  
(5é.)

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

## Lundi

### LUNDI DE PENTECOTE



## Mardi

Salade tricolore

Blanquette de volaille

Carottes vapeur

St Paulin

Mousse au chocolat

## Mercredi

Betterave

Emincé de bœuf

Coquillettes

Bûchette au chèvre

Purée de poire

## Jeudi

Œuf mayonnaise

Dos de colin sauce  
beurre blanc

Purée d'épinards

Yaourt sucré

Fruit de saison

## Vendredi

Pommes de terre au thon

Nugget's bacon fromage  
et dosette de ketchup

Jardinière de légumes

Rondelé nature

Pêche au sirop

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté

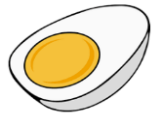


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

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



### VEGETARIEN

Le régime végétarien exclut la consommation de toute sorte de viande. Contrairement à une idée répandue, la viande de poisson est considérée comme une viande à part entière : un vrai végétarien ne consomme donc pas de poisson, ni aucun fruit de mer.

### VEGETALIEN

Comme les végétariens, les végétaliens ne consomment pas de viande (rouge, blanche, poisson, fruits de mer). Mais contrairement à eux, ils ne consomment aucun produit d'origine animale, et ont donc fait une croix sur les œufs, le fromage, le lait et même le miel (produit par les abeilles).

### VEGAN

Le régime vegan est le même que le régime végétalien, mais les personnes adoptant un mode de vie vegan refusent tout produit d'origine animale, non seulement dans leur alimentation, mais dans leur vie en général. Ainsi les vegan n'achètent pas de vêtements en cuir ou en fourrure.

### PESCETARIEN

Peu connu, le régime pescetarien est fréquemment confondu avec le régime végétarien. En réalité, les pescetariens ne consomment certes pas de viande rouge ni de viande blanche, mais mangent du poisson et des fruits de mer. Le terme tire en effet son origine du latin « piscis », qui signifie « poisson ».

### FLEXITARIEN

Le régime flexitarien concerne les personnes qui adoptent un régime végétarien la plupart du temps mais qui s'autorisent des écarts, en mangeant de la viande ou du poisson, de temps en temps. Le flexitarisme peut également correspondre à une phase de transition pour les personnes passant d'une alimentation carnivore à une alimentation végétarienne.

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 25  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Baguette flammekueche**

**Concombres à la crème de ciboulette**

**Duo de crudité**

**Melon**

**Taboulé à la menthe**

Plat principal

**Kefta d'agneau au curry**

**Sauté de porc aux herbes**

**Burger de bœuf**

**Jambalaya \***

**Filet de poisson doré au beurre**

Légume Féculent

**Tagliatelles**

**Pommes de terre provençale**

**Purée d'artichaut**

**Poêlée villageoise**

Produit laitier

**Petit suisse aux fruits**

**Mousse au citron**

**Edam**

**Brie**

**Mimolette**

Dessert

**Fruit de saison**

**Palmiers**

**Fruit de saison**

**Tarte chocolat banane**

**Glaces**

\* 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:

**Concombres à la crème de ciboulette:** concombre rondelle, salade bulagre, crème liquide, ciboulette

**Jambalaya:** riz, dés de volaille, sauce tomate



## Fête de la musique

La fête de la musique est née en 1982 à l'initiative du ministère de la culture dirigé par Jack Lang. L'idée lui a été soufflée en 1981 par Maurice Fleuret, directeur de la Musique et de la Danse : il fit le constat que cinq millions de personnes (dont un jeune sur deux) jouaient d'un instrument de musique, mais qu'aucune manifestation ne célébrait cet art en France. Il proposa donc de faire jouer les musiciens amateurs dans la rue afin de promouvoir la musique et ainsi la démocratiser.

Quelques semaines plus tard, le 21 juin 1982, entre 20h30 et 21h, la première fête de la Musique est lancée. Le choix de fêter la musique le 21 juin n'est pas un hasard : ce jour est celui du solstice d'été (c'est-à-dire la nuit la plus courte de l'année) et rappelle l'ancienne fête païenne de la Saint-Jean. La demi-heure de musique prévue par le ministère fut largement dépassée.

Le slogan de la fête de la musique est trouvé en 1983 : "Faites de la musique, Fête de la musique". Cette formule veut tout dire et cette journée devint l'occasion pour les professionnels, mais aussi pour les amateurs de faire des concerts.



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 26  
(5é.)



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

## Lundi

Concombres

Haché de bœuf à l'estragon

Flageolets

Yaourt sucré

Galettes St Michel

## Mardi

Melon

Filet de poisson meunière\*\*

Julienne de légumes

Rondelé nature

Eclair au chocolat

## Mercredi

Radis beurre

Spaghettis

bolognaise\*

Yaourt aromatisé

Compote

## Jeudi

Carottes râpées Florida

Jambon grill sauce agenaise

Purée

Gouda

Abricots au sirop

## Vendredi

Crêpe jambon fromage

Emincé de volaille

Gratin de choux fleurs

Tomme blanche

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 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

Carottes râpées Florida: carotte, ananas, raisins secs, vinaigrette

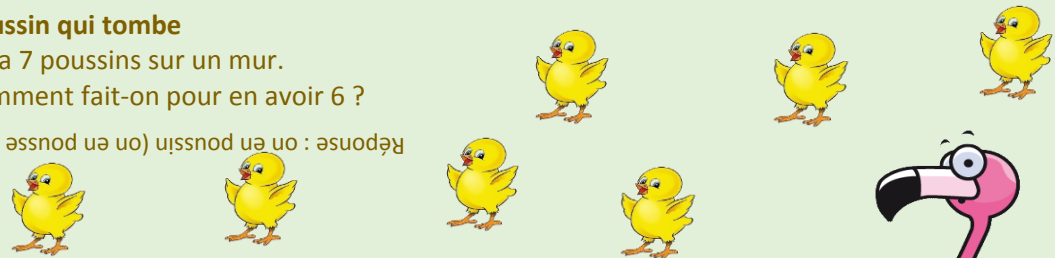


### Poussin qui tombe

Il y a 7 poussins sur un mur.

Comment fait-on pour en avoir 6 ?

Réponse : on en pousse (on en pousse un !)



### Sur une patte

Pourquoi les flamands roses lèvent-ils une patte quand ils dorment ?

Réponse : parce que s'ils levaient les deux, ils se casseraient la figure.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Semaine 27



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Duo de crudités

Pommes de terre mimosas

Salade bulgare

Saucisson sec et cornichons

Melon

Plat principal

Aiguillettes de poulet au romarin

Saucisse knack\*\*

Tomate farcie

Filet de colin sauce à l'oseille

Rôti filet de dinde \*\*

Légume Féculent

Coquillettes

Ratatouille

Semoule

Carottes persillées

Chips

Produit laitier

Yaourt pulpé

Président calcium

Crème dessert vanille

Verre de lait

Camembert

Dessert

Purée pomme fraises

Fruit de saison

Biscuits

Fruit de saison

Brownie

\* 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

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Oupsssss !!  
J'espère n'avoir rien oublié



# OCÉANE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES !

