

Semaine 36  
(5é.)

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

**Lundi**

**Concombres à la crème**

**Coquillettes bolognaise\***

**Mimolette**

**Purée pomme fraises**

**Mardi**

**Taboulé**

**Aiguillettes de poulet sauce barbecue**

**Haricots verts très fins**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**Mercredi**

**Betteraves**

**Jambon grill**

**Endives braisées**

**Fraidou**

**Ananas au sirop**

**Jeudi**

**Melon jaune**

**Haché de bœuf à l'ancienne**

**Carottes BIO et pommes de terre**

**Brie**

**Brownie**

**Vendredi**

**Salade complète (riz BIO)**

**Colin doré aux 3 céréales\*\***

**Ratatouille**

**Yaourt pulpé**

**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 réglementaires 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:** concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

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

**Salade complète:** riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette



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 37  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Melon	Courgettes râpées sauce bulgare	Crêpe au fromage	Cervelas	Salade du jardinier
Plat principal	Rôti de dinde sauce forestière	Filet de poisson meunière** au citron frais	Escalope viennoise**	Emincé de bœuf au paprika	Riz cantonnais (sans viande)
Légume Féculent	Lentilles	Pommes persillées	Haricots plats sauce tomate	Gratin de salsifis	et son samoussa aux légumes
Produit laitier	Camembert	Bûchette au chèvre	Fromage frais sucré	Entremet maison	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote pommes framboises	Fruit de saison	Biscuit	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

\* 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 réglementaires 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 du jardinier: salade, tomate, maïs

### Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement  
Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement

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 38  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

**Pizza au fromage**

**Jambon grill\*\***

**Gratin courgettes BIO et tomates**



**Carré président**

**Mousse au chocolat au lait**

## Mardi

**Saucisson à l'ail**

**Colin poêlé doré au beurre**



**Coquillettes**

**Yaourt au sucre de canne**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Macédoine de légumes**

**Sauté de volaille au curry**



**Blé**

**Emmental**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Melon**

**Hachis Parmentier**

**à la patate douce\***

**Fromage frais sucré**



**Compote**

## Vendredi

**Concombres**

**Cordon bleu\*\***

**Haricots beurre**

**Gouda**

**Tarte aux poires**

\* 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 réglementaires 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

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

### Nos sauces

Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement



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 39  
(5é.)

Entrée


Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

 **Persillade de pommes de terre BIO**

**Moelleux de poulet à la crème moutardée**

**Petits pois extra fins**

**Yaourt pulpé**

**Biscuit**



## Melons

**Boulette de soja tomate et basilic\*\***

**Flageolets**

**Carré président**

 **Fruit de saison**

## Mercredi

**Salade carnaval**

**Moelleux de poulet**

**Battonnières de légumes**

**Rondelé nature**

**Cocktail de fruits**

## Jeudi

 **Tomate BIO vinaigrette**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Purée de courgettes**

**Brie**

**Moelleux au chocolat et crème anglaise**

## Vendredi

**Concombres à la crème**

**Filet de sole limande au thym et au citron**

 **Riz pilaf**

**Bûchette au chèvre**

**Yaourt sucré**

\* 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 réglementaires 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

**Persillade de pommes de terre** : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette  
**Salade carnaval** : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

### Nos sauces

**Sauce forestière**: oignons, champignons, fond, roux, crème, assaisonnement



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 40  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (carotte BIO)		Melon	Rosette	Tomate coupée vinaigrette
Plat principal	Curry de poisson	Sauté de porc sauce chasseur	Bœuf braisé	Paëlla* (aiguillettes de poulet)	Burger de bœuf ** dosette ketchup
Légume Féculent	Purée	Epinards à la crème	Haricots beurre	(riz BIO)	Pommes noisettes
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Chantailou	Président calcium
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Abricots au sirop	Fruit de saison	Compote aux deux fruits

\* 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 réglementaires 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 coleslaw: chou blanc, carotte, oignon  
Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère

### Nos sauces

Sauce chasseur: sauce forestière, lardons



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 41  
(5é.)

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

## Lundi

**Pâté de campagne et cornichons**

**Raviolis**

**bolognaises\* stock tampon**

**Fromage frais aux fruits**

**Compote**

## Mardi

**Chou rouge grenadine**

**Filet de poulet à la Thaï**

**Gratin de brocolis BIO**

**Vache qui rit**

**Éclair au chocolat**

## Mercredi

**Œuf mayonnaise**

**Normandin de veau\*\***

**Petits pois**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**



**Radis beurre**

**Pané de sarrasin lentilles**

**Purée**

**Gouda**

**Ananas au sirop**

## Vendredi

**Concombres**

**Dos de colin au beurre citronné**

**Poêlée de légumes**

**Riz au lait**

**Fruit de saison**

\* 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 réglementaires 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 sauces

**A la Thaï: fond brun, roux, marinade, assaisonnement**

**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 42  
(5é.)

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

**Lundi**

**Salade bulgare**

**Haché de bœuf sauce Vallée d'Auge**

**Pommes rösti**

**Camembert**

**Crème dessert au chocolat**

**Salade japonnais**

**Emincé de poulet façon Yakitori**

**Riz**

**Petit suisse aromatisé**

**Nashi**

**Mercredi**

**Taboulé**

**Mignonettes d'agneau sauce tomate**

**Purée de céleri à la crème fraîche**

**Rondelé nature**

**Compote pommes biscuits**

**Jeudi**

**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière\*\* et citron frais**

**Carottes sautées**

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**

**Betteraves**

**Croc fromage\*\***

**Duo de haricots**

**Fromage frais sucré**

**Tarte flan 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 réglementaires 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 bulgare: concombre cube, carotte, cube, sauce bulgare
- Salade japonnais: carotte, germe de soja, haricots verts, graines de sésame
- Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

**Nos sauces**

- Sauce Vallée d'Auge: pomme, cidre, oignons, fond, roux, assaisonnement
- Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



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 43  
(5é.)

Entrée

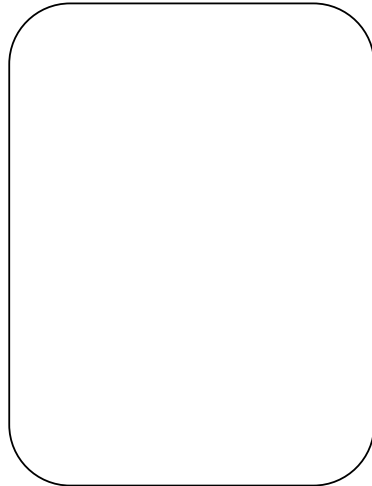
Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

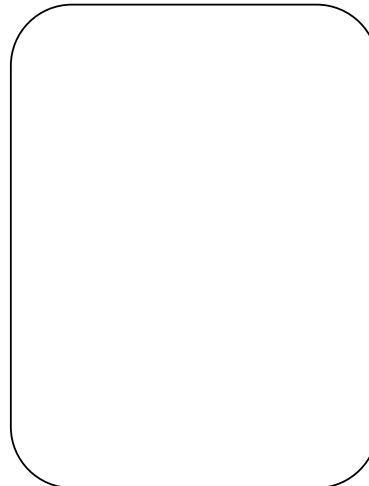
**Lundi**



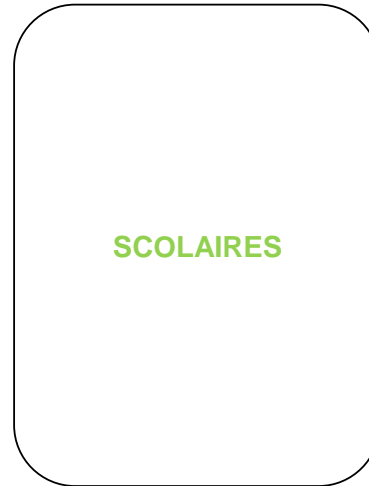
**Mardi**



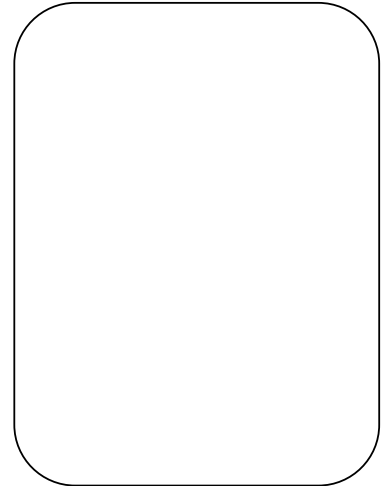
**Mercredi**



**Jeudi**



**Vendredi**



\* Plats composés

\*\* Sans sauce



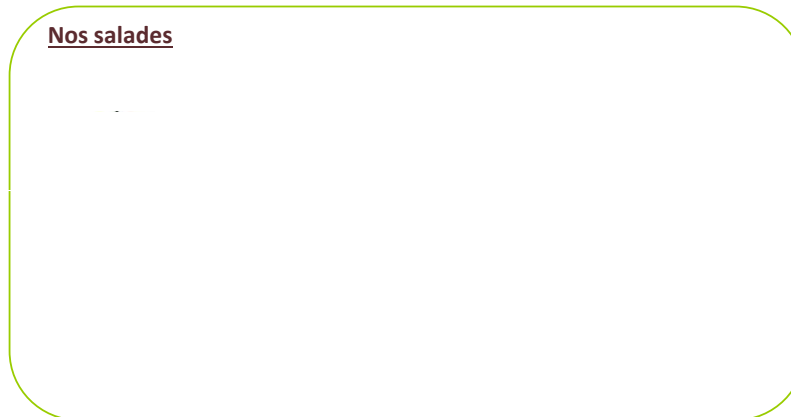
Nouveauté



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 réglementaires 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**



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.

