



Semaine 46
(5é.)

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

Lundi

Férié

Mardi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes BIO

orientales*

Chantailou ail et fines herbes

Compote pomme fraises

Mercredi

Macédoine

Paupiette de veau sauce chasseur

Ebly

Brie

Purée de fruits

Jeudi

Velouté à la vache qui rit

Finger de porc **
Tex Mex

Purée de potiron

Edam

Fruit de saison



Pizza au fromage

Boulettes de soja tomate et basilic **

Gratin de brocolis BIO

Bûchette au chèvre

Maestro chocolat

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Sauté de veau / Sauté de porc
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. »



Les groupes d'aliments :

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

LA SEMAINE DES SAVEURS

1/ MOT MYSTÈRE : Demets ces lettres dans l'ordre pour connaître le légume mystère: Q U I R A P E

2/ EXPRESSION : Une expression se cache dans cette image. Laquelle ?

3/ ÉNIGME : Parmi ces fruits et légumes lequel préfère Lucas ?

4/ DEVINETTE : ... ?'ai un pied

LES AVENTURES DE LUCAS & TOÉ

LES AVENTURES DE LUCAS & TOÉ

Nos salades



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 47
(5é.)

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

Lundi

Salade des carpâtes

Sauté de dinde au piment d'Espelette

Poêlée villageoise

Fromage blanc

Fruit de saison

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette

Poissonnette et citron frais**

Riz à la tomate

Camembert

Compote aux deux fruits

Mercredi

Céleri BIO rémoulade

Omelette

Ratatouille Semoule

Croix de Malte

Tarte aux pommes



Betteraves

Risotto de pépinettes

tomate et mozzarella *

Carré d'as

Barre bretonne

Vendredi

Friand au fromage

Daube provençal

Haricots verts

Flan nappé caramel

Fruit de saison

RAV

* 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 des carpâtes : pdt, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée
Poêlée villageoise: haricots beurre, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



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 48
(5é.)

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

Lundi

Carottes râpées

Bouchées de cabillaud
dosette de ketchup**

Pâtes tricolores

Yaourt pulpé

Fruit de saison



Macédoine de légumes

Œufs durs sauce Mornay

Pommes persillées

Vache Picon

Compote de pomme

Mercredi

Salade Marco Polo

Filet de colin au beurre citronné

Gratin de choux fleurs

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Jeudi

Velouté de légumes

Rôti de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Gouda

Flan pâtissier

Vendredi

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Dos de colin

LR

* 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

Nos salades

salade marco polo : nouille, surimi rondelles, poivron rouge, xérès, mayonnaise
taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



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 49
(5é.)



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade 3 dés

Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco

et riz BIO *

Président calcium

Crème dessert au chocolat

Salade Normande

Sauté de porc à l'ancienne

Haricots verts

Chèvre fine

Fruit de saison

Betteraves

Goulesch de bœuf

Coquillettes

Rondelé nature

Maestro vanille

Tartine Flammekueche

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potimarron

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre aux dés de volaille*

Camembert

Fruit de saison

RAV

* 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 3 dés : épaule, fromage, carotte râpée, tomate, vgtte, salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vgtte,



Les groupes d'aliments :

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

Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco

Ingredients (pour 4-5 personnes)

- 1 kg de pois chiches (cuits)
- 500g de légumes (carottes, tomates, courgettes, etc.)
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 litre de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à café de sel

Préparation (30 min)

Quaver les légumes dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter le cube de bouillon et le lait de coco. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajouter les pois chiches et le curry. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Servir avec du riz.



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 50
(5é.)

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

Lundi

Betteraves BIO vinaigrette

Cassoulet*

Yaourt aromatisé

Galettes St Michel

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Vache qui rit

Mousse chocolat

Mercredi

Friand à la viande

Blanquette de veau

Pommes vapeur

Emmental

Purée de fruits



Potage BIO campagnard

Gnocchis au fromage *

Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Macédoine

Cordon bleu

Epinards à la crème

Gélifié vanille

Fruit de saison

Sauté de dinde LR

* 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 paysanne: pdt , salade verte, lardons fumés, oeuf dur, vgtte



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vianes, 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 51
(5é.)

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

Lundi

 **Carottes BIO râpées au citron**

Diots de Savoie sauce provençale

 **Purée de betteraves**

Petit cotentin

Riz au lait

Mardi

Œuf mayonnaise

Lasagnes bolognaise *

Camembert

Crème dessert praliné

Mercredi

Terrine de chevreuil


Paupiette de dinde sauce forestière

 **Haricots verts BIO et pommes rissolées**

Pêche au sirop

Muffin nature pépites de chocolat

Jeudi



Vendredi

Taboulé

Poissonnette sauce tartare

Julienne de légumes

Rondelé nature

Ile flottante

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Emincé BIO

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

Filet de poisson

« 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 taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte,



Les groupes d'aliments :

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Matière 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.

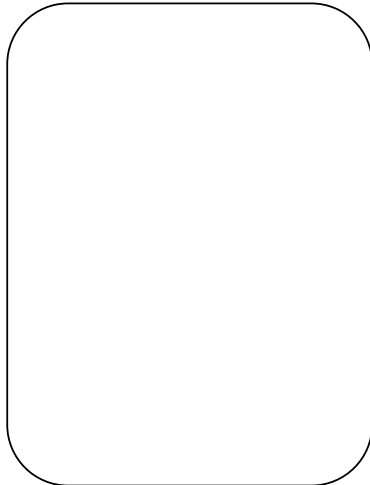




Semaine 52
(5é.)

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

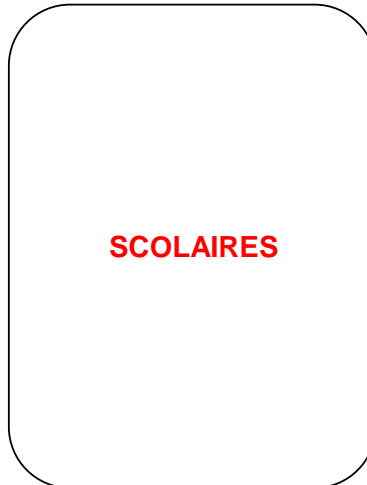
Lundi



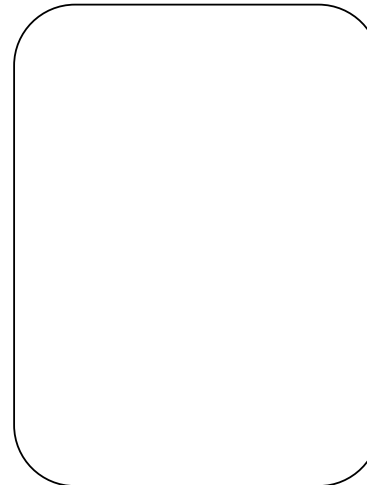
Mardi



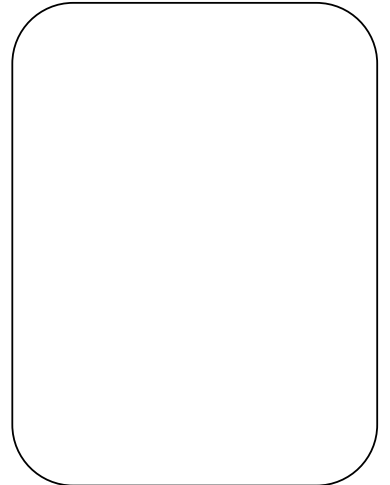
Mercredi



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 :

- 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.

