








# Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVREDI
Betterave au maïs	 Carottes râpées au citron	 Salade 3 dés <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
 Gratin de brocolis	Riz pilaf	 Pommes vapeur	 Haricots verts	Torsades
Yaourt aromatisé	Emmental	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré
 Compote	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	 Fruit de saison



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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		 Concombre sauce bulgare 	Crêpe au fromage
Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	 Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small> 	 Filet de poisson sauce oseille
Petits pois extra fins	Pâtes			 Carottes persillées
Fromage blanc sucré	Chèvre		Brie	Gouda
 Fruit de saison	Crème caramel		Mousse au chocolat	Fruit de saison



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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes	Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes bio carbonara aux légumes* 	 Boulettes de bœuf sauce orientale	Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boullgour	-	Gratin de chou-fleur	 Haricots verts	Riz aux légumes
<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	Fromage blanc aux fruits	<i>Cantal</i>	<i>Samos</i>
Flan vanille	Fruit de saison	<i>Poire au sirop</i>	Brownies	 Fruit de saison



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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>REPAS DU SUD</small>	VENDREDI
Taboulé	Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel	<b>Purée de légumes du jour</b>	Ratatouille	Carottes au cumin
Yaourt pulpé	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Brebis crème	Coulommiers
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Tarte tropézienne	Crème 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	Velouté de légumes   	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Filet de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	Tartiflette végétarienne au reblochon *  	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Petits pois carottes	 Blé	-	Epinards à la crème
Croc'lait	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé
Maestro chocolat	 Fruit de saison	Cocktail de fruits	Flan caramel	 Fruit de saison



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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade windsor	 Céleri râpé sauce fromage blanc	 Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio)  <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Frites	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
 Yaourt sucré	Saint Paulin	Camembert	Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	 Compote	Crème praliné	Semoule au lait	Fruit de saison



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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)	Duo de crudités (carottes et céleri)		 Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bio bolognaise* 	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	 Omelette
Haricots beurre	-	Julienne de légumes		 Carottes rissolées
Fromage blanc sucré	Vache Picon	 Yaourt aromatisé à la vanille		Emmental
 Fruit de saison	Crème vanille	Abricots au sirop		Compote



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.