



# Restaurant scolaire d'IRODOUER



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette 	Salade piémontaise  (pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)	Potage	Potage de légumes Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	Chou blanc aux pommes
Boulettes d'agneau sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Tarte aux fromages Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche	Sauté de porc	Filet de colin sauce beurre blanc Beurre, crème fraîche, lait, ass	Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Boulgour	Mélange de salade	Semoule	Riz	Petits pois
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt	Crème anglaise	Brie
Fruit de saison	Purée pommes banane		Pâtisserie Maison	Poire au sirop
Gâteau au chocolat Fruits	Pain Beurre Fruits		Pain fromage Fruits	Brioche / chocolat chaud Fruits

Goûter



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composé

« 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 d'IRODOUER



Semaine 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Taboulé</b> Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 <b>Salade lorette</b>  (mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)	Tartines Pâtés de foie	 <b>Œuf dur</b> mayonnaise	 <b>Carottes râpées</b>  vinaigrette
 <b>Rôti de porc braisé</b> (jus de porc, carottes, oignons)	 <b>Filet de poisson pesca meunière</b>	Tartiflette	 <b>Tajine de légumes aux pois chiches</b> (pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)	<b>Lasagne bolognaise*</b> Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental
<b>Haricots verts</b>	 <b>Blé à la tomate</b> 	Salade	<b>Semoule</b> 	-
<i>Entremets maison</i>	<i>Gouda</i>		<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Camembert</i>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Maestro chocolat</b>
<b>Biscuit de Savoie</b> <b>Fruits</b>	<b>Pain Beurre</b> <b>Fruits</b>		<b>Pain Pâte à tartiner</b> <b>Fruits</b>	<b>Céréales Lait</b> <b>Fruits</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœ



MSC : pêche durable



Produit biologique \* Plats composés



Produit AOP



lat élaboré par nos chefs

« 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 d'IRODOUER



Semaine 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

## LUNDI

 Céleri rémoulade

 Sauté de poulet  
sauce paprika  
(sauce : paprika, fond, oignons, roux)

 Purée de chou-fleur   
Chou-fleur, pommes de terre, lait

*Yaourt sucré* 

Pâtisserie Maison

Gâteau yaourt  
Chocolat chaud  
Fruits

## MARDI

 Salade de pommes  
de terre, avocat, maïs 

 Sauté de porc  
vallée d'Auge   
(pomme, cidre, oignon, fond, roux)

 Petits pois

*Coulommiers*

Fruit de saison

Pain confiture de fraises  
Fruits

## MERCREDI

Carottes râpées

Poisson

Riz  
Fondue de poireaux

*Entremets*

Entremets  
vanille ou chocolat

Pain Beurre Chocolat  
Fruits



## MENU INDIEN

 Raita de concombre  
Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin

Dahl de lentilles verte  
Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon

Riz 

*Petit suisse sucré*

Salade de fruits  
Acapulco  
Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins

Pain Beurre Chocolat  
Fruits

## VENDREDI

Macédoine de légumes  
mayonnaise  
Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

 Filet de poisson blanc sauce  
dugléré   
Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass

Pommes sautées

*Madame Loïk*

Liégeois vanille

Cake  
Crème Anglaise  
Fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC :pêche durable



Produit AOP

« 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 d'IRODOUER



Semaine 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge aux raisins vinaigrette	Betterave au maïs	Friand	Velouté de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	Galantine de volaille
	Pizza aux fromages <small>Tomate, emmental, oignons, mozzarella</small>	Saucisse fumée	Escalope de Dinde	Haché de veau à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Rôti de dinde à la Dijonnaise <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Epinards à la crème	Pommes vapeur
	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit filou aux fruits</i>		<i>Camembert</i>	Yaourt sucré
	Entremet Maison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	Gâteau aux fruits Fruits	Pain Nutella Fruits		Pain Beurre Fruits	Chocos Chocolat chaud Fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

« 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 d'IRODOUER



Semaine 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées  vinaigrette	Betterave	Crêpe au jambon  Crêpe, jambon, fromage	 Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'anc  Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Chili sin cané  Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre	Steack	Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc  Sauce :Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème
 Purée de petits pois  Petits pois, pommes de terre, lait	 Riz créole	Frites	Ratatouille  Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré	Coquillettes
Camembert	Petit suisse sucré		Bûchette de chèvre	Picon
Pâtisserie Maison	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt	Yaourt pulpé	Crème chocolat
Gâteau des écoliers  Fruits	Pain Beurre Chocolat  Fruits		Pain Confiture  Fruits	Brioche Chocolat chaud Fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC :pêche durable

« 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 d'IRODOUER



Semaine 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

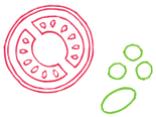
**JEUDI**

**VENDREDI**

 <b>Salade des Carpates</b> P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, moutardée	<b>Macédoine de légumes</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Potage	 <b>Duo de crudités</b> (carottes, céleri, vinaigrette)	 <b>Tarte aux légumes</b> Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental							
 <b>Daube de bœuf à la thaï</b> Oignons, épices thaï, fond volaille +veau, roux, ass	 <b>Filet de poisson pesca meunière</b>	Pâtes Carbonara	 <b>Tartiflette *</b> Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	 <b>Boulettes riz lentilles sauce curry</b> (sauce :curry, fond, oignons, roux, crème)							
<b>Julienne de légumes</b> Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 <b>Carottes crémees</b>			<b>Flageolets</b>							
<i>Petit filou aux fruits</i>	<b>Camembert</b>		<i>Croc'lait</i>	 <b>Yaourt aromatisé</b>							
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Mousse aux fruits</b>	<b>Entremet Maison</b>	<b>Fruit de saison</b>							
<b>Tarte fine au pommes</b> <b>Chocolat chaud</b>	<b>Pain Confiture</b> <b>Fruits</b>		<b>Pain Beurre</b> <b>Fruits</b>	<b>Céréales Lait</b> <b>Fruits</b>							
											

« 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 d'IRODOUER



Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise 	 Betteraves aux pommes 	Tartines Rillettes Saumon et Thon	 Roulé au fromage	 Concombre à la crème <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
Rôti de porc sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	 Haché de bœuf sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Filet mignon	 Torsade aux légumes sauce pesto  <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	Cordon bleu +dosette de ketchup
 Lentilles	 Boulgour	Gratin Dauphinois	-	Riz 
<i>Chanteneige</i>	Yaourt aromatisé		<i>Gouda</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Pâtisserie Maison	<i>Fruit de saison</i>	Nid de Pâques	Far Breton	Compote de fruits
Brownie Fruits	Pain fromage Fruits		Pain Pâte à tartiner Fruits	Goûter de Pâques



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC :pêche durable

« 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.