



# Restaurant scolaire - Irodouer

Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	<i>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</i> Carottes rapées	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise <small>Pommes de terres, œuf, tomate, oignon, cornichons</small>
Daube de bœuf à la provençale	Poisson pané	Escalope de dinde	Hachis végétarien*	Normandin de veau sauce échalote
Blé	Ratatouille	Poêlée de pommes de terre et courgettes	-	Haricots verts
<u>Gouda</u>		Yaourt	Tartare	Petit suisse sucré
Purée pomme banane	Cake au chocolat et crème anglaise		Pâtisserie	
Goûter : Gateaux maison Fruit	Goûter : Pain confiture Fruit	Goûter : Cake aux fruits Fruit	Goûter : Pain beurre chocolat Fruit	Goûter : Choco Fruit



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 - Irodouer



Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon	 Melon	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Betteraves	Salade grecque <small>Tomate, concombre fêta</small>	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	 Tortelloni provençal	Filet de colin	Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème 
 Carottes braisées		Riz et compotée de carottes poireaux	 Lentilles	Courgettes sautées et pommes de terre 
Brie		Fromage	Tomme blanche	
Entremet	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison
Goûter : Flan de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain pâte à tartiner Fruit	Goûter : Pitch Fruit	Goûter : Pain miel Fruit	Goûter : Céréales / Lait Fruit



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 - Irodouer



Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes rapées vinaigrette 	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Melon	Velouté de légumes à la vache qui rit 	Melon
Steak haché sauce poivre (douce)	Chipolatas	Sauté de porc	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>Ffûmet, crème, roux, ciboulette</small>	Carottes boulgour au cumin 
 Haricots verts	Purée de pomme de terre	Gratin dauphinois	Semoule	—
Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt	Mimolette	
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Pâtisserie	Yaourt
Goûter : Far de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Confiture Fruit	Goûter : Briolette Compote	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Madeleine / Jus d'orange Fruit



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 - Irodouer



Semaine 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Concombre à la crème 	<i>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</i> Rillettes de porc sur tartine  REPAS 100%	 Œuf dur mayonnaise	 Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne*	Saucisse grillée	Filet de poisson meunière	Sauté de poulet sauce normande 
 Riz créole	—	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
Brie			Carré de l'Est	
Entremet	Fruit de saison	Fruit	Fruit de saison	Tarte aux pommes
Goûter : Cake de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Beurre chocolat Fruit	Goûter : Choco Fruit	Goûter : Pain / Confiture Fruit	Goûter : Céréales / Lait Fruit



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 - Irodouer



Semaine 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade niçoise <small>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</small>	Tomate mozzarella basilic frais 	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Salade de riz au thon	Salade coleslaw <small>Chou blanc et carottes</small>	Betterave sauce ciboulette
Emincé de volaille au paprika 	Gnocchis sauce pesto	Baquette façon flammenckuche	Moussaka*	Jambon grill ketchup
 Haricots verts	—	Salade	—	Pommes rissolées
Chanteneige	Panna cotta	Yaourt	Edam	
Fruit de saison	 Fruit de saison		Pâtisserie	Fruit de saison
Goûter : Tarte de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Brioche Compote	Goûter : Pain / Miel Fruit	Goûter : Choco / Lait Fruit



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 - Irodouer



Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de fond d'artichaut au thon	Carottes râpées au citron 	<i>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</i> Salade verte et miettes de surimi	Salade de pommes de terre 	Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette</small>
Cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé	Rougaille saucisse	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Lasagnes*
Blé à la tomate 	Gratin de brocolis	Riz	Purée de panais	-
Camembert		Crème au chocolat	Bûchette de chèvre	
Orange	Liégeois vanille		Tarte au citron	 Compote
Goûter : Brownie de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Madeleine Fruit	Goûter : Pain / Pâte à tartiner Fruit	Goûter : Céréales / Lait Fruit



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 - Irodouer



LUNDI

Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 22 octobre 2021

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Tomate entière	Salade normande <small>P. de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette</small>	<b>100% LOCAL</b> Salade saucisson <i>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</i>	Concombre à la menthe 	Salade mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomates, poivrons</small>
Chipolatas	Bœuf bourguignon	Rôti de porc	 Dos de colun sauce dugléré <small>tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc</small>	Pizza fraîche au fromage*
Haricots beurre	Carottes rissolées	Poêlée de légumes	Purée de potiron	—
Vache qui rit	Yaourt	Fromage	Saint Paulin	
Entremet		Fruit	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Goûter : Gâteau aux fruits Fruit	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Barre pâtisnière Compote	Goûter : Pain / Confiture Fruit	Goûter : Brioche Fruit



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

« 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.