























# Restaurant scolaire d'IRODOUER



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	  Œuf dur mayonnaise 	 Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</small>	 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne  <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*	 Sauté de veau marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, sel)</small>	 Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentre tomate, oignons, ail, herbes, rom, roux ass)</small>
 Petits pois	-	 Purée de potiron  <small>Potiron, pommes de terre</small>	 Riz pilaf 	 Lentilles
Entremet maison	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Coulommiers	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Galette des rois <small>GALETTE DES ROIS</small>	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 d'IRODOUER



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Macédoine de légumes</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise	 <b>Salade coleslaw</b> (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)	 <b>Pâtes à la rouille</b> (Nouilles bio, tomate séchée, ail, persil, parmesan)	 <b>Velouté de potiron</b> Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche	 <b>Crêpe au fromage</b> (Eufs, emmental, lait)
 <b>Haché de bœuf sauce échalote</b> (sauce : fond, échalotes, roux)	  <b>Filet de poisson sauce ciboulette</b> (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	 <b>Blanc de poulet sauce normande</b> (sauce : champignons, bouillon, crème, roux)	 <b>Chipolatas</b>	 <b>Chili sin carné</b> Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre
<b>Julienne de légumes</b> (Carotte, chou-fleur, céleri)	 <b>Semoule</b>	 <b>Gratin de brocolis</b> Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé	 <b>Purée de pommes de terre</b> Flocons de pommes de terre,	-
<i>Petit suisse aromatisé</i>	<b>Edam</b>	<i>Vache qui rit</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	 <b>Brie</b>
<b>Pâtisserie maison</b>	<i>Mousse au chocolat</i>	<b>Poire au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme-banane</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 d'IRODOUER



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Baguette flammekueche</b> lardons, emmental, oignons et sauce béchamel	 <b>Céleri râpé au curry</b> (céleri, mayonnaise, curry)	 <b>Betteraves au chèvre vinaigrette</b>	 <b>Salade montagnarde</b> (salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)	<b>Taboulé</b> (semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)
 <b>Jambon grill sauce tomate</b>	<b>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</b> sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de bœuf texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri),	 <b>Filet de poisson meunière + sauce tartare</b> Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons	 <b>Tartiflette*</b> (pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)	 <b>Filet de poulet sauce Agenaise</b>
 <b>Butternut persillé</b>	 <b>Riz créole</b>	 <b>Boulgour à la tomate</b>	-	 <b>Purée de patate douce</b> Patate douce, pdt
<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	 <b>Yaourt sucré</b>	 <b>Camembert</b>
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Compote de poires</b>	 <b>Pâtisserie Maison</b>	<b>Mosaïque de fruits</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 d'IRODOUER



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
<b>Terrine de légumes</b> Carottes, céleri, épinards.	<b>Mortadelle</b>	<b>Quiche Lorraine</b> Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade	<b>Velouté de légumes</b> Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
<b>Jambon grill sauce dijonnaise</b> (sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)	<b>Rôti de dinde sauce crème</b> Sauce : crème, oignon, fond, roux	<b>Sauté de poulet sauce basquaise</b> Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux.	<b>Filet de poisson sauce au beurre blanc</b> Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème	<b>Hachis végétarien</b> égrene de bœuf, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre
<b>Petits pois</b>	<b>Poêlée de chou-fleur et pommes de terre</b>	<b>Carottes vichy</b>	<b>Coquillettes</b>	-
<b>Chanteneige</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Galette Saint Michel</b>	<b>Saint Paulin</b>
<b>Entremets Maison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Petit filou aux fruits</b>	<b>Crème au chocolat</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

\* 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 d'IRODOUER



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	MARDI Nouvel an chinois	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>	 Salade Lorette <small>(Betteraves bio, mâche bio, oignons, vinaigrette)</small>	 Velouté aux 8 légumes <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et maïs
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail.</small>	 Emincé de porc mariné au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Cuisse de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Torsade aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates.</small>	Blanquette de poisson <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards <small>Epinards, pommes de terre bio</small>	 Riz cantonais <small>Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>	 Gratin de potiron, pommes de terre et carottes	-	Gnocchis au beurre
Vache Picon	 Yaourt aromatisé	Mimolette	 Petit suisse sucré	 Bûchette de chèvre
Pâtisserie maison	Biscuit coco	 Fruit de saison	 Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique

Produit AOP



Fruit de la région

\* 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.