



# Restaurant scolaire - Irodouer

Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021








## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Betterave à la vinaigrette 	Potage	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Tartine de pâté		Œuf dur  mayonnaise 
Blanquette de dinde	Filet de poisson  sauce façon beurre blanc	Escalope de dinde		Tortellooni provençale
Petits pois extra fin	 Riz créole	Riz et fondue de poireaux carottes		-
Fromage blanc	Brie	Fromage		Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote	Pommes		Fruit de saison
Gôûter : Gateaux maison Fruit	Gôûter : Pain confiture Chocolat chaud et Fruit	Gôûter : Brioche Fruit	Gôûter : Pain beurre chocolat Fruit	Gôûter : 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 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	 Cérelé rémoulade 	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Potage de légumes	Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>	Crêpe jambon fromage
Sauté de porc sauce forestière	Hachis tomaté végétarien	Hachis parmentier	Fricassé de poulet sauce curry	Poisson pané
Ratatouille	—	Salade	Légumes façon cajun	 Haricots verts à l'ail
Petit suisse aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Crème au chocolat		Ananas 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 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade du pêcheur <small>(P. de terre, lardons, dés de volaille, crème, ciboulette)</small>	Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs	Velouté de légumes à la vache qui rit	Betterave à la crème
Manchons Tex Mex	Nuggets de blé	Raclette Jambon, saucisson sec	Aiguillette de poulet à la diable	Filet de poisson meunière au citron
Pommes rissolées	Carottes au cumin	Pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Coquille
Brie	Petit suisse sucré		Coulommiers	Chèvre
Crème caramel	Fruit de saison	Salade de fruit	Flan pâtissier	Fruit de saison
Goûter : Far de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Confiture Fruit	Goûter : Brioche Compote	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Madeleine / Chocolat chaud et 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 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Rillettes de porc sur tartine 	 Potage	Salade de pâtes au thon
Pot au feu	 Filet de poisson sauce crème poivron rouge	Roti de porc	Chili sin carne	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur	Purée de pommes de terre et butternut	-	Epinard à la crème
Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt	Fromage	Cantal
Fruit de saison	Crème vanille		Entremets vanille	Brownies
Goûter : Brownie de Marie-Thérèse et 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 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage	Friand au fromage	<b>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</b> Potage de légumes	Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne
Chipolatas	Filet de poulet sauce normande	Poisson	Palet maraicher	 Filet de poisson sauce à l'aneth
Lentilles	Légumes à la bretonne	Tagliatelles	 Purée de potiron	 Riz d'or
Gouda	Pont l'Evêque	Yaourt	Emmental	Yaourt aromatisé
Gateau	Fruit de saison		Entremets	Fruit de saison
Goûter : Cake de Marie-Thérèse Fruit	Goûter : Pain / Fromage Fruit	Goûter : Brioche Compote	Goûter : Pain / Miel Fruit	Goûter : Choco / Chocolat chaud 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 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Chou blanc rémoulade	<i>Repas préparé par Marie-Thérèse, servi à l'accueil de loisirs</i> Toasts rillettes de thon et mousse de canard <b>Noël</b>	<b>Noël</b> Terrine de saumon	Betterave sauce ciboulette
Bœuf bourguignon	Poisson pané	Poulet	Filet de volaille aux aïelles	Tartiflette végétarienne
Ebly	Fondue de poireaux Pomme de terre	Pommes noisettes	Pommes pins	-
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit	Clémentines	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème pistache	Bûche glacée	Pâtisserie au chocolat	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.