



LUNDI



Macédoine
mayonnaise

Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet,
mayonnaise

Tajine
de pois chiches

Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche

Semoule

Mimolette

Flan vanille

Marbré au chocolat & Fruits

MARDI

Céleri rémoulade

Chipolatas

Carottes glacées
au miel

Yaourt pulpé

Pain et Pâte à tartiner &
Fruits

MERCREDI

Repas Local

Tartines de rilette

Saucisses

Purée

Fruits

Yaourts & Chocos

JEUDI

Salade Bretonne



P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-
fleur, vgtte

Sauté de poulet sauce
moutarde



Moutarde, fond, oignons, roux, ass

Haricots verts

Gouda

Fruit de saison

Pain beurre chocolat &
Banane



VENDREDI

Saucisson sec ®



Filet de colin
sauce basquaise

Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,

Riz

Petit suisse aromatisé

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

Plats
composé
S
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »

Restaurant scolaire

du 2 au 6 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Haricots verts vinaigrette</p>	 <p>Pommes de terre au thon</p> <p>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</p>	<p>Tomates</p>	<p>Melon</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p>
<p>Tortellini ricotta épinard</p>	<p>Haché de bœuf</p>	<p>Poisson</p>	 <p>Filet de colin sauce façon beurre blanc</p> <p>Beurre fondu, persil</p>	<p>Nuggets</p>
<p>-</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Riz - Compote de poireaux</p>	 <p>Boulgour aux légumes</p> <p>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivre</p>	 <p>Gratin chou fleur</p> <p>Chou-fleur, pommes de terre, emmental</p>
 <p>Emmental</p>	 <p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Crème anglaise</p>
<p>Crème au chocolat</p>		<p>Yaourt</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p>
<p>Pancake coulis de chocolat & Fruits</p>	<p>Pain confiture de fraise & Fruits</p>	<p>Pain Beurre - Chocolat - Fruits</p>	<p>Pain beurre chocolat & Fruits</p>	<p>Chocos & Jus de fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
composé
S
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



LUNDI



MARDI

Restaurant scolaire du 9 au 13 mai



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade coleslaw </p> <p>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</p>	 <p>Betterave à la vinaigrette </p>	 <p>Carottes râpées </p>	<p>Cervelas</p>	<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte</p>
 <p>Sauté de porc aux oignons </p> <p>Fond, oignons, roux, ass</p>	<p>Gratin de coquillettes et mozzarella </p>	<p>Escaloppe de Dinde à la crème</p>	<p>Steak haché sauce forestière </p> <p>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	<p>Rôti de dinde à l'ancienne </p> <p>(oignons, fond, crème, roux)</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>-</p>	<p>Haricots verts</p>	 <p>Haricots verts </p>	<p>Courgettes gratinées </p>
<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>			<p>Yaourt sucré</p>
<p>Compote pomme abricot</p>		<p>Entremets chocolat & vanille</p>	<p>Riz au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>Flan pâtissier & Fruits</p>	<p>Pain beurre chocolat</p>		<p>Pain & Compote</p>	<p>Cake - Yaourt & Fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
S
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire

du 16 au 20 mai



FÊTE DU FRUIT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade Méditerranéenne</p> <p>P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte</p>	 <p>Carottes râpées</p>	<p>Betteraves</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Melon</p> 
<p>Normandin de veau sauce Vallée d'auge</p>  <p>Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass</p>	<p>Croc fromage</p>	<p>Tagliatelles</p>	<p>Couscous*</p> <p>Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri,</p>	 <p>Filet de poisson à l'estragon</p> <p>Fumet, estragon, roux, ass, crème</p>
<p>Epinaud béchamel</p>	 <p>Tortis</p>	<p>Bolognaise</p>		 <p>Purée de pommes de terre</p>
	 <p>Edam</p>			 <p>Saint Nectaire</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte pommes prunes</p> 	<p>Fondant au chocolat</p>	 <p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Compote pommes fraise</p> 
<p>Gâteau aux fruits</p>	<p>Pain beurre & Banane</p>	<p>Gâteau au yaourt - Fruits</p>	<p>Pain Palette à tartiner & Fruits</p>	<p>Brioche & Fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs

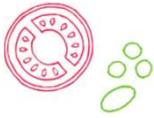


MSC : pêche durable

Plats composés
S
** Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire d'Irodouër



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	 Radis beurre	Macédoine et œuf dur mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Sauté de dinde à la dijonnaise  <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois 	 Blé 	Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	 Lentilles 	 Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Edam	Carré Liqueil	Samos	Crème anglaise	 Yaourt sucré
Flan caramel	Maestro vanille	Poire au sirop	Gâteau marbré Maison	Fruit de saison
 Pancakes Fruits	Pain Beurre Chocolat		Pain confiture Fruits	Pitches Fruits



Label Rouge



Haute valeur
environnementale

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »