



# Restaurant scolaire d'Irodouër



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Céleri râpée aux pommes 	 Salade Napoli  <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>	 Haricots verts vinaigrette 	Melon
		Nuggets de blé et dosette de ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya*  <small>(riz bio, dés de volaille, sauce tomate)</small> 	 Steak haché sauce poivre douce  <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>
FERIE		Pommes noisette	 Purée de carottes 	-	 Flageolets
		Verre de lait	Galette Saint Michel	Emmental	Madame Loïk
		Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop
Goûter		Pain Pâte à tartiner Fruits		Pain compote	Pain au lait - Chocolat 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

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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade Grecque</b>  (concombres, tomates, salade mélangée, olives)	<b>Pâté de campagne + cornichon</b>	<b>Tarte aux légumes</b> <small>Œuf, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental, muscade</small>	 <b>Macédoine de légumes</b> <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	<b>Melon</b>
<b>Risotto de coquillettes aux légumes</b>  <small>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</small>	 <b>Filet de colin sauce Dugléré</b>  <small>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</small>	<b>Sauté de veau marengo</b>  <small>Fond, concentré tomate, oignons, dés tomates,</small>	 <b>Hachis parmentier</b>  <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</small>	 <b>Sauté de dinde sauce tandoori</b>  <small>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</small>
-	<b>Bohémienne de légumes</b>  <small>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</small>	 <b>Gratin de courgettes</b>  <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental</small>	-	 <b>Semoule</b> 
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Croc'lait</i>	<i>Cookie Nougatine</i>	<i>Chanteneige</i>
<b>Pâtisserie Maison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Petits suisses sucrés x2</b>	<b>Flan vanille</b>
<b>Gâteau au chocolat</b> <b>Fruits</b>	<b>Pain Beurre</b> <b>Banane</b>		<b>Pain Beurre</b> <b>Chocolat</b>	<b>Cake</b> <b>Crème anglaise fruit</b>

Goûter



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

s

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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade Gauloise <small>P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise</small>	Concombre vinaigrette	Pâtes à la rouille <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
Hachis томатé végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	Sauté de poulet sauce barbecue <small>Américaine, fond brun</small>	Sauté de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	Haricots verts persillés	Poêlée de courgettes	Riz	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Biscuit	Edam	Yaourt sucré	Gouda	Saint Moret
Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote pomme abricot	Entremêts Maison	Fruit de saison
Gâteau yaourt Fruits	Pain confiture Fruits		Pain à tartiner fruit	Brioche Jus de pomme

Goûter



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé

s

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 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Radis +beurre	Cervelas	Melon
 Filet de lieu sauce Armoricaïne  <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>	 Paupiette de veau sauce aigre douce <small>Gastrique (sucre +vinaigre), fond volaille +veau, fruits</small>	 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées 	Salade verte	 Gratin de brocolis  <small>Brocolis, pommes de terre, bœuf emmental </small>	 Carottes cuisinées 	 Macaronis 
<i>Mimolette</i>	 Yaourt sucré	<i>Madeleine</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Flan pâtissier	Compote pêche
 Gâteau aux fruits	Pain beurre – Chocolat Fruit		Pain confiture Fruit	Chocos Fruit



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC :pêche durable

\* Plats  
composé

s

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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022

## LUNDI

Carottes râpées



vinaigrette



## MARDI

Tomate mozzarella

## MERCREDI

Chou-fleur  
sauce Aurore

Mayonnaise, concentré tomate

## JEUDI

Tomate à croquer

## VENDREDI

Saucisse

Filet de cabillaud sauce  
provençale

Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass

Croc fromage

Jambon blanc

Lentilles



Pommes vapeur

Carottes rissolées

Chips

Mimolette

Emmental

Petit moulé ail et fines  
herbes

Yaourt sucré

Entremêts Maison

Compote  
pomme-banane

Crème chocolat

Tarte normande

Crêpes  
Fruits

Pain Pâte à tartiner

Goûter Surprise



Goûter



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé

s

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. »