

# Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2  
(5é.)



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

**Haricots verts**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**

**Salade coleslaw (carottes BIO)**

**Risotto de pépinettes pesto mozzarella**

**Rondelé nature**

**Galette des rois briochée**

**Crêpe au fromage**

**Rôti de Porc à la diable**

**Bâtonnière de légumes**

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**

**Potage de légumes**

**Normandin de Veau sauce échalote**

**Pommes rissolées**

**Edam**

**Maestro vanille**

**Salade de lardons aux croûtons**

**Colin meunière sauce tartare**

**Semoule**

**Fromage frais sucré**

**Compote aux deux fruits**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

Pottes BIO vinaigrette

Saucisse de Strasbourg\*\*

Purée de patate douce

*Petit moulé  
ail et fines herbes*

Purée de poires

## Mardi

Persillade de pommes de terre

Dos de colin sauce bonne femme

Haricots verts

Camembert

Fruit de saison

## Mercredi

Demi-pamplemousse

Emincé de volaille au curry

Riz

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

## Jeudi

Velouté de potiron

Bœuf braisé tex mex

Pommes vapeur

Gouda

Mousse au chocolat

## Vendredi

Salade de lentilles

Couscous végétarien\*  
(Semoule BIO)

-

Crème dessert vanille

Fruit de saison

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Couscous végétarien** : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2020

Membre de



Semaine 4  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

Macédoine de légumes



Sauté de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs Bio

Yaourt aromatisé

Compote

## Mardi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson à la provençale

Blé

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

## Mercredi

Carottes râpées

Couscous \*

-

Emmental

Fruit de saison



Salade verte Bio, maïs et mimolette

Hachis Parmentier

végétarien \*

Fraidou

Flan vanille

## Vendredi



Nems



Porc épicé au caramel

Poêlée asiatique

Petit moulé nature

Beignet

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

Hachis Parmentier végétarien : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5  
(5é.)



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Betterave**

**Crêpe au fromage**

**Salade Napoli**

 **Velouté de légumes**

**Carottes râpées au citron**

Plat principal

**Nugget's de maïs et dosette ketchup**

**Paupiette de veau marengo**

**Sauté de bœuf**

**Tartiflette \***

**Calamars à la romaine**

Légume Féculent

 **Coquillettes**

**Epinards à la crème**

**Purée de potiron**

**Salade verte**

 **Gratin de brocolis Bio**

Produit laitier

**Président calcium**

**Bûchette au chèvre**

**Fromage blanc**

**Yaourt sucré**

**St Paulin**

Dessert

**Crème dessert chocolat**

 **Compote de pommes**

 **Fruit de saison**

**Fruit de saison**

**Tarte aux pommes**

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans  14 allergènes et une 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. »

**Salade composée :**

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 6  
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Taboulé**

**Filet de poulet à la crème**

**Petits pois**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**



## Mercredi

**Demi-pampleousse**

**Croc fromage**

**Pâtes**

**Mimolette**

**Crêpe**



## Jeudi

**Salade bulgare**

**Mignonettes d'agneau sauce Andalouse**

**Riz**

**Vache qui rit**

**Compote**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Filet de poisson meunière \*\***

**Carottes Bio persillées**

**Bûchette de chèvre**

**Chocolat liégeois**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

### Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Céleri Bio rémoulade</b>	<b>Riz bio au thon</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Chou-fleur sauce Aurore</b>
Plat principal	<b>Roté de volaille sauce tomate</b>	<b>Filet de poisson sauce citron</b>	<b>Rôti de Porc sauce forestière</b>	<b>Coquillettes Bio bolognaise*</b>	<b>Tajine végétarien* (Semoule Bio)</b>
Légume Féculent	<b>Haricots verts</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Gratin de salsifis</b>	-	-
Produit laitier	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Carré frais</b>	<b>St Paulin</b>	<b>Camembert</b>	<b>Crème dessert vanille</b>
Dessert	<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Poire au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Biscuits</b>

\* Plats composés

\*\* Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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. »

**Tajine végétarien** : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



Les groupes d'aliments :



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

