



Restaurant scolaire

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Persillade de pommes de terre</p> <p><small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p><small>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</small></p>	<p>Betteraves au maïs</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p> <p><small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small></p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p><small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small></p>	<p>Paupiette de veau sauce marengo</p> <p><small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small></p>	<p>Calamars à la romaine</p>	<p> Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Purée de potimarron</p>	<p>-</p>
<p>Yaourt sucré</p>		<p>Gouda</p>	<p>Verre de lait</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>



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

Semaine 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>	 Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)</small>	Velouté de potiron à la vache qui rit	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce du gléré <small>(sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>	Blanc de poulet sauce normande <small>(sauce : champignons, fumet, crème, roux)</small>	Haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde <small>(haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)</small>	Brocolis	Semoule	Carottes risolées
Petit suisse sucré			Madeleine	
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	Compote pomme-banane	Fruit de saison



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

Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>	Concombre à la crème	 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup	Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
Haricots verts	Tortis	Boulgour	-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>		Fromage blanc aromatisé	 Crème anglaise	
Fruit de saison	Liégeois vanille	<i>Compote de poires</i>	 Biscuits de Savoie	Mousse au chocolat



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



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Baguette flammekueche	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	Pamplemousse	Betterave vinaigrette à l'orange
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaises végétariennes* <small>(perles, égrené végétal, tomate)</small>
Pommes risolées	Petits pois	Carottes vapeur	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Chanteneige			Galette Saint Michel	
Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison



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



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes	Salade Lorette <small>(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup	Haché de veau sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre	Pommes persillées	Coquillettes	Purée d'épinards
Vache Picon		Mimolette	Bûchette de chèvre	
Compote de pommes	Fruit de saison	Flan vanille	Crêpe au chocolat 	Fruit de saison



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



Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois

VENDREDI

Betterave vinaigrette	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	Salade Napoli <small>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)</small>	  Velouté de légumes <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	Nems
Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>	Sauté de dinde sauce suprême <small>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, persil)</small>	Omelette	 Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	Riz pilaf	Petits pois extra fins	Pommes rissolées	 Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
Yaourt nature sucré			Madame Loïk	
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote pomme-mirabelle	 Nashi



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

Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette	Betterave aux pommes	 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>	Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Coquillettes bolognaise*	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-	Semoule	-	Brunoise provençale <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	Gouda	
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Poire au sirop	Fruit de saison	Maestro chocolat



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.