Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pommes de terre Pdt, échalote, persil, vgte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage au potiron	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
Moelleux de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de porc au jus (sauce : jus, carottes, oignons)	de colin sauce l'armoricaine Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass	Paupiette de veau sauce marengo (sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)
Chou-fleur à la béchamel	Coquillettes Plat complet	Boulgour	Riz	Haricot vert
	Yaourt sucré			
Flan caramel		Purée de fruits	Crème au chocolat	Fruit de saison

Label Rouge
Haute valeur environnementale
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
MSC : pêche durable
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)	Velouté aux 8 légumes + croutons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron	Escalope de dinde sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Couscous végétarien* Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon	Sauté de bœuf sauce aux oignons Fond, oignons, roux, ass
- Plat complet	Pommes vapeur	Brocolis	- Plat complet	Carottes rissolées
		Yaourt sucré		
Galette des rois	Purée de fruits		Purée pomme-banane	Fruit de saison

Label Rouge — Haute valeur environnementale — Produit Bleu Blanc Cœur — Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs — MSC : pêche durable — Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Pâté de campagne + cornichon	Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	Tartiflette végétarienne* (pommes de terre, oignons, béchamel, fromage à tartiflette)	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
Coquillettes	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Boulgour	- Plat complet	Petit pois
		Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison	Liégeois vanille		Ile flotante	Purée de fruits

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
MSC : pêche durable
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou-fleur sauce aurore Mayonnaise, concentré tomate	Céleri au curry Céleri, curry, mayonnaise	Blé à la provençale	Potage aux légumes verts	Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, mayonnaise
Chili sin carné*	Raviolis au saumon sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Carry de porc Porc, tomates, oignons, ail, gingembre, thym, curcuma	Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun	Cordon bleu
Riz* Plat complet	- Plat complet	Carottes vapeur	Gratin de salsifis et pommes de terre	Julienne de légumes sauce tomate
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Purée de fruits

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigr[illegible]	Potage Dubarry Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni	Cervelas
Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	Tarte au fromage *	Haché de boeuf sauce échalote (sauce : fond, échalotes, roux)	Aiguillettes de poulet au curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Blanquette de poisson
Semoule	Salade verte* Plat complet	Riz	Coquillettes	Purée d'épinards Epinard, pommes de terre
	Yaourt sucré			
Purée de fruits		Flan au caramel	Fruit de saison	Crêpe au chocolat

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre rosa	Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise)	Salade romaine	Samoussa aux légumes	Macédoine mayonnaise
Curry de pois chiches* (Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco)	Paupiettes de veau au jus	Rôti de dinde sauce tomate (Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Porc au caramel	Filet de colin sauce à la crème (Crème, fumet de poisson, roux, ass)
Riz* (Plat complet)	Flageolet	Petit pois	Poêlée de légumes asiatique (Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou	Fondue de poireaux + pommes vapeur
Yaourt sucré				
	Crème à la vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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

Semaine 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	Céleri rémoulade	Potage aux carottes Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Croisillon Dubarry
Poulet mafé Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète	Lasagne bolognaise*	Jambon grill sauce suprême (sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)	Hachis végétarien à la patate douce* Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate	Filet de poisson meunière + sauce tartare
Duo de haricots (haricots verts et beurre)	Mardi GRAS Plat complet	Semoule	- Plat complet	Poêlée Bretonne Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)
		Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Gâteau au chocolat		Fruit de saison	Mousse au chocolat

Label Rouge — Produit Bleu Blanc Cœur — Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs — MSC : pêche durable — Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »