

Restaurant scolaire - BOUFFERE

Menus du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2019

Membre de



BASE 5E - OS

Semaine 36
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres BIO à la crème	Taboulé	Tomate à croquer	Melon	Salade complète
Plat principal	Coquillettes bolognaise*	Aiguillettes de poulet sauce barbecue	Rôti de dinde **	Haché de bœuf à l'ancienne	Colin doré aux 3 céréales**
Légume Féculent		Haricots verts très fins	Piémontaise	Carottes BIO et pommes de terre	Ratatouille
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré	Fraidou	Brie	Yaourt pulpé
Dessert	Purée pomme fraises	Fruit de saison	Ananas au sirop	Brownie	Fruit de saison

Repas froid



Nouveauté



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

* 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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:
Concombres à la crème: concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette
Salade complète: riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, 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 37
(5é.)

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

Lundi

Melon

Emincé de poulet sauce forestière

Lentilles

Camembert

Compote

Mardi

Courgettes râpées sauce bulgare

Filet de poisson meunière au citron frais**

Pommes persillées

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Escalope viennoise**

Haricots plats sauce tomate

Fromage frais sucré

Fruit de saison

Jeudi

Cervelas

Emincé de bœuf au paprika

Gratin de salsifis

Semoule au lait

Fruit de saison

Salade du jardinier

Riz cantonnais (sans viande)

et son samoussa aux légumes

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

* Plats composés
** Sans sauce

N 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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

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

Nos salades

Salade du jardinier: salade, tomate, maïs

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement
Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement



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 38
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Salade verte BIO aux dés de fromage
Plat principal	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes	Melon	Cordon bleu**
Légume Féculent	Jambon grill**	Colin poêlé doré au beurre	Sauté de volaille au curry	Hachis parmentier*	Haricots verts
Produit laitier	Gratin courgettes BIO et tomates	Coquillettes	Blé	Fromage frais sucré	Gouda
Dessert	Carré président	Yaourt au sucre de canne	Emmental	Compote	Tarte aux poires
	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Les groupes d'aliments :

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

Nos salades

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

Nos sauces

Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement








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 39
(5é.)

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

Lundi

Persillade de pommes de terre

Moelleux de poulet à la crème moutardée

Petits pois extra fins

Yaourt pulpé

 **Fruit de saison**



Melon

Boulette falafel**

Haricots blancs

Fromage

 **Fruit de saison**

Mercredi

Salade carnaval

Quiche lorraine

 **Salade verte***

Rondelé nature

Cocktail de fruits

Jeudi

 **Tomate BIO vinaigrette**

Paupiette de veau sauce forestière

Purée de courgettes

Brie

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Vendredi

 **Concombres BIO à la crème**

Filet de sole limande au thym et au citron

 **Riz pilaf**

Bûchette au chèvre

Yaourt sucré

* 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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

Persillade de pommes de terre : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette

Salade carnaval : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème, 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.





Semaine 40
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (carotte BIO)	Friand au fromage	Melon	Salade du chef	Demi pamplemousse
Plat principal	Curry de poisson	Sauté de porc sauce chasseur	Bœuf braisé	Paëlla* (aiguillettes de poulet)	Burger de bœuf ** dosette ketchup
Légume Féculent	Purée	Epinards à la crème	Haricots beurre	Fromage	Pommes noisettes
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Président calcium
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Abricots au sirop	Fruit de saison	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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades

Salade coleslaw: chou blanc, carotte, oignon

Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère

Nos sauces

Sauce chasseur: sauce forestière, lardons



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.





Semaine 41
(5é.)

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

Lundi

Pâté de campagne

Spaghettis bolognaises*

Petits suisses aromatisé

Compote

Mardi

Chou rouge BIO grenadine

Filet de poulet à la Thaï

Gratin de brocolis BIO

Vache qui rit

Éclair au chocolat

Mercredi

Œuf mayonnaise

Normandin de veau**

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit de saison



Radis beurre

Pané de sarrasin lentilles

Purée

Gouda

Ananas au sirop

Vendredi

Salade verte BIO au fromage et aux noix

Dos de colin au beurre citronné

Poêlée de légumes

Riz au lait

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos sauces

A la Thaï: fond brun, roux, marinade, assaisonnement



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 42
(5é.)

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

Lundi

Salade bulgare

Haché de bœuf sauce Vallée d'Auge

Pommes rôsti

Camembert

Crème dessert au chocolat

Mercredi

Salade japonaise (carottes bio)

Emincé de poulet façon Yakitori

Riz

Petit suisse aromatisé

Nashi

Jeudi

Taboulé

Mignonettes d'agneau sauce tomate

Purée de céleri à la crème fraîche

Rondelé nature

Compote pommes biscuits

Vendredi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière et citron frais**

Carottes sautées

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

Samedi

Betteraves

Croc fromage**

Duo de haricots

Fromage frais sucré

Tarte flan au chocolat



* 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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Nos salades

Salade bulgare: concombre cube, carotte, cube, sauce bulgare

Salade japonaise: carotte, germe de soja, haricots verts, graines de sésame

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Nos sauces

Sauce Vallée d'Auge: pomme, cidre, oignons, fond, roux, assaisonnement

Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



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 43
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

VACANCES

SCOLAIRES

* 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 réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



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.

