






















Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	 Œuf dur mayonnaise 	 Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</small>	 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne  <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*	 Sauté de veau marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>	 Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</small>
 Petits pois	-	 Purée de potiron  <small>Potiron, pommes de terre</small>	 Riz pilaf 	Frites
Camembert	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Coulommiers	Yaourt sucré
 Entremets maison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Galette des rois <small>GALETTE DES ROIS</small>	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>	<p>Pâtes à la rouille</p> <p>(Nouilles bio, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Œufs, emmental, lait</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>	<p>Blanc de poulet sauce normande</p> <p>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>	<p>Gratin de brocolis</p> <p>Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flocons de pommes de terre,</p>	-
<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Edam</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Poire au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Baguette flammekueche</p> <p>lardons, emmental, oignons et sauce béchamel</p>	<p> Céleri râpé au curry </p> <p>(céleri, mayonnaise, curry)</p>	<p> Betteraves au chèvre vinaigrette </p>	<p> Salade montagnarde</p> <p>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</p>	<p>Taboulé</p> <p>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</p>
<p> Normandin de veau vallée d'Auge</p> <p>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</p>	<p>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</p> <p>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri),</p>	<p> Filet de poisson meunière + sauce tartare</p> <p>Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	<p> Tartiflette* </p> <p>(pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)</p>	<p> Filet de poulet sauce Agenaise </p> <p>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)</p>
<p> Butternut persillé</p>	<p> Riz créole</p>	<p> Boulgour à la tomate </p>	-	<p> Purée de patate douce</p> <p>Patate douce, pdt</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p> Yaourt sucré </p>	<p>Camembert </p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Compote de poires</p>	<p> Biscuits de Savoie</p>	<p>Mosaïque de fruits</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
<p>Terrine de légumes</p> <p>Carottes, céleri, épinards,</p>	<p>Mortadelle</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Jambon grill sauce dijonnaise</p> <p>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</p>	<p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Sauce : crème, oignon, fond, roux</p>	<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux,</p>	<p>Filet de poisson sauce au beurre blanc</p> <p>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</p>	<p>Hachis végétarien</p> <p>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Poêlée de chou-fleur et pommes de terre</p>	<p>Carottes persillées</p> <p>Carotte, beurre, persil, sucre,</p>	<p>Coquillettes</p>	-
<p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Galette Saint Michel</p>	<p>Saint Paulin</p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petit filou aux fruits</p>	<p>Crème au chocolat</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	MARDI <i>Nouvel an chinois</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>	 Salade Lorette  <small>(Betteraves bio, mâche bio, oignons, vinaigrette)</small>	Velouté aux 8 légumes  <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et maïs 
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail</small>	 Emincé de porc mariné au miel  <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Moelleux de poulet à l'indienne  <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Torsade aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates,</small>	Blanquette de poisson  <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards  <small>Epinards, pommes de terre bio</small>	 Riz cantonais  <small>Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>	 Frites 	-	Gnocchis au beurre
Vache Picon	Yaourt aromatisé 	Mimolette	 Petit suisse sucré	 Bûchette de chèvre
 compote maison	Biscuit coco	 Fruit de saison	 Crêpe au chocolat 	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.