



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2019



Membre de



## Lundi

Semaine 14  
(5é.)

<b>Entrée</b>	<b>Salade Normande</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Rôti de porc à l'estragon</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Petits pois extra fins</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Camembert</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>

## Mardi

<b>Entrée</b>	<b>Duo de crudités(carottes AB)</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Aiguillettes de poulet au paprika</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Boulgour</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote de poires</b>

## Mercredi

<b>Entrée</b>	<b>Demi pamplemousse</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Bœuf braisé</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Carottes</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Edam</b>
<b>Dessert</b>	<b>Semoule au lait</b>

## Vendredi

<b>Entrée</b>	<b>Macédoine de légumes</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Filet de poisson doré au beurre et citron frais</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Riz d'or</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage blanc</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</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.

### Nos salades

**Duo de crudités:** Carotte râpée, céleri râpé, vgte  
**Macédoine de légumes:** haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise  
**Salade normande :** pdt , lardons,dés de volaille, crème fraîche,ciboulette, vinaigrette

**Les groupes d'aliments :**

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



# C'est bientôt les vacances...!

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 22 avril au vendredi 26 avril 2019



Membre de

Semaine 17

## Lundi



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Mardi



Taboulé

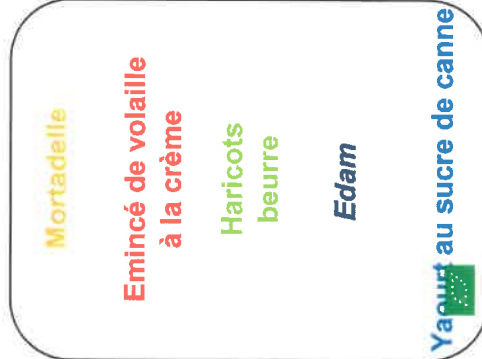
Haché de veau sauce tomate

Purée de céleri

Yaourt pulpé

Fruit de saison

## Mercredi



Mortadelle

Emincé de volaille à la crème

Haricots beurre

Edam

Yaourt au sucre de canne

## Jeudi



Demi pamplemousse

Escalope viennoise\*\*

Haricots blancs

Camembert

Liégeois au chocolat



Carottes râpées

Risotto de perles (pâtes)

tomates et mozzarella\*

Bûchette au chèvre

Purée pommes/abricots

N

\* 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 es 14 allergènes a 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.

### Nos salades

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



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 18



## Lundi

**Persillade de pommes de terre**

**Plat principal**

**Haché de bœuf au piment d'Espelette**

**Légume Féculent**

**Carottes vapeur**

**Produit laitier**

**Crème dessert vanille**

**Dessert**

**Biscuits d'accompagnement**

## Mardi

**Salade racine**

**Paupiette de veau sauce chasseur**

**Semoule**

**Emmental**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**FERIE**



## Jeudi

**Salade fraîcheur**

**Jambon grillé\*\***

**Haricots verts**

**Vache Picon**

**Mousse au chocolat**

## Vendredi

**Saucisson à l'ail**

**Filet de poisson au beurre citronné**

**Riz**

**Yaourt aromatisé**

**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 »

### Nos salades

**Salade racine: carotte, céleri, radis, vinaigrette.**  
**Salade fraîcheur: bœuf, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit**



**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 6 mai au vendredi 10 mai 2019



Memebre de

Semaine 19



**Lundi**

**Entrée**  
Betteraves vinaigrette

**Plat principal**  
Chili con

**Légume Féculent**  
carné et riz\*

**Produit laitier**  
St Paulin

**Dessert**  
Maestro vanille

**Mardi**

**Friand au fromage**

**Rôti filet de dinde sauce vallée d'Auge**

**Gratin de choux fleurs**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**Mercredi**

**Victoire seconde guerre mondiale**

**Jeudi**

**Chou rouge AB grenadine**

**Purée**

**Camembert**

**Abricots au sirop**

**Vendredi**

**Salade tricolore (pâtes AB)**

**Bouchées de cabillaud pané sauce tartare**

**Ratatouille**

**Froidou**

**Fruit de saison**

\* 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 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.

**Nos salades**  
salade tricolore : pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette,

**Les groupes d'aliments :**

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

**comment... POUSSENT LES LÉGUMINEUSES ?**

**LES FOIES GRAS**  
Les foies gras sont des produits d'élevage de porc, de volaille ou de poisson. Ils sont riches en vitamines et en minéraux. Ils sont également riches en cholestérol et en acides gras saturés. Ils sont donc à consommer avec modération.

**LES FOIES CHICKENS**  
Les foies de poulet sont des produits d'élevage de poulet. Ils sont riches en vitamines et en minéraux. Ils sont également riches en cholestérol et en acides gras saturés. Ils sont donc à consommer avec modération.

**LES HARICOTS BOUILLIS**  
Les haricots sont des légumes secs. Ils sont riches en protéines et en fibres. Ils sont également riches en glucides et en calories. Ils sont donc à consommer avec modération.

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.

