



# Restaurant scolaire


Menus du lundi 7 janvier au vendredi 11 janvier 2019

Membre de



BASE SE

Semaine 2  
(5é.)

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

## Lundi

**Baguette flammekueche**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**

Haricots beurre

Yaourt pulpé

Fruit de saison

## Mardi



**Chou rouge vinaigrette**

**Jambon grill\*\***

Petits pois extra fins

Rondelé nature

Galette des rois briochée

## Mercredi

**Crêpe au fromage**

**Escalope viennoise\*\***

Bâtonnière de légumes

Bûchette au chèvre

Riz au lait

## Jeudi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Hachis**

Parmentier \*

Edam

Salade de fruits

## Vendredi

**Betteraves**

**Colin pané aux 3 céréales sauce tartare**

Semoule

Fromage frais sucré

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 de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et croûtons**



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 3  
(5é.)



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

## Lundi

**Céleri et maïs**

**Saucisse fumée \*\***

**Lentilles**

**Cotentin ail et fines herbes**

**Purée de poire**

## Mardi

**Taboulé exotique**

**Dos de colin à la crème de poivrons**

**Carottes persillées**

**Gouda**

**Banane**

## Mercredi

**Pâté de campagne**

**Moelleux de poulet au curry**

**Riz**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Velouté de potiron**

**Couscous\***

**Camembert**

**Mousse au chocolat**

## Vendredi

**Salade (p.de terre AB) piémontaise**

**Sauté de bœuf Tex Mex**

**Poêlée bretonne**

**Crème dessert vanille**

**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:

Taboulé exotique: poivron, raisins, ananas, tomate, petits pois, vinaigrette

Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

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



Venez découvrir l'élevage français à travers le quotidien de la famille Jolipré. Grâce à Dounia et Ulysse, deux petits citadins, explorerons cet univers.

Dans ton restaurant scolaire viens découvrir les éléments de décoration, des livrets de jeux et ton cadeau...

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 4  
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Lundi

Macédoine de légumes

Rôti filet de dinde au paprika

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Compote

## Mardi

Saucisson à l'ail

Hoki poêlé au beurre

Coquillettes

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

## Mercredi

Salade camarguaise

Merguez douces \*\*

Ratatouille

Emmental

Fruit de saison



Salade verte, maïs et mimolette

Parmentier

végétarien \*

Fraidou

Ile flottante



## Vendredi

Demi pamplemousse

Haché de bœuf aux olives

Bâtonnière de légumes aux haricots plats

Petit moulé nature

Tarte aux pommes

\* 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 camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



### BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :

"Où est mort Napoléon?"

Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :

"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :

- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?

- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!



Semaine 5  
(5é.)



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

**Friand au fromage**

**Carottes râpées  
au citron**

**Pommes de  
terre mimosa**

**Velouté de légumes  
à la vache qui rit**

**Betteraves**

Plat  
principal

**Aiguillettes de poulet  
au piment d'Espelette**

**Paupiette de veau  
marengo**

**Sauté de bœuf**

**Tartiflette \***

**Curry de poisson**

Légume  
Féculent

**Haricots beurre**

**Lentilles**

**Jardinière de légumes**

**Salade verte**

**Coquillettes**

Produit  
laitier

**Président calcium**

**Bûchette au chèvre**

**Fromage blanc**

**Yaourt au  
sucre de canne**

**St Paulin**

Dessert

**Fruit de saison**

**Compote de pomme**

**Biscuits**

**Fruit de saison**

**Crêpe**

\* 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 14 allergènes et une 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:

**Devinette et charades**

1/ Quel est le fruit que les poissons détestent ?

2/ Mon premier est un oiseau voleur  
Mon second ne dit pas la vérité  
Mon tout est un fruit très piquant

3/ Mon premier, c'est deux fois trois  
Mon second, c'est une sacrée frousse  
Mon tout se décore pour Halloween

3/ citrouille (six-trouille)

2/ piment (pie-ment)

1/ La pêche



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 6  
(5é.)

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

## Lundi

**Taboulé**

**Steak haché sauce bourguignonne**

**Haricots verts**

**Yaourt aromatisé à la fraise**

**Fruit de saison**



## Mardi

**Nems**

**Emincé de volaille sauce aigre douce**

**Riz cantonnais**

**Barre d'ananas**

**Sablé à la noix de coco**



## Mercredi

**Duo de crudités**

**Mignonettes d'agneau sauce Andalouse**

**Tortis**

**Vache qui rit**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Salade bohème**

**Cordon bleu\*\***

**Haricots blancs à la tomate**

**Mimolette**

**Abricots au sirop**

## Vendredi

**Salade de lardons aux croûtons**

**Filet de poisson meunière \*\***

**Purée de brocolis**

**Camembert**

**Chocolat liégeois**

\* 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:

- Taboulé : Semoule de blé, poivron citron, oignon, tomate, vinaigrette**
- Duo de crudités : Carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette**
- Salade bohème : Chou blan,c rôti de dinde courgettes, raisins secs, ciboulette, vggte**
- Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, maïs et croûtons**

**Les groupes d'aliments :**

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons, oeufs
-  Viandes 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 9

## Lundi

Entrée

**Piémontaise**

Plat principal

**Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot**

Légume Féculent

**Petits pois**

Produit laitier

**Yaourt pulpé**

Dessert

**Fruit de saison**



**Crêpe aux champignons**

**Nuggets de blé**

**Carottes crémées**

**Verre de lait**

**Brownie**



## Mercredi

**Salade camarguaise**

**Sauté de porc à la provençale**

**Gratin de choux fleurs**

**St Paulin**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Velouté de légumes**

**Parmentier**

**oriental (merguez)\***

**Madame Loïck**

**Compote**

## Vendredi

**Betteraves et maïs**

**Hoki poêlé doré au beurre**

**Riz (et dosette de ketchup)**

**Brie**

**Flan nappé caramel**

\* 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:

**Piémontaise : Pommes de terre, oeuf, oignon, tomate, cornichons, mayonnaise**

**Salade camarguaise : Riz, surimi, concombres, maïs, carotte, vinaigrette**



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumineux 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 10

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Demi pamplemousse**

**Pommes de terre mimosas**

**Radis beurre**

**Carottes râpées**

**Salade aux dés de fromages**

Plat principal

**Paupiette de veau sauce tomate basilic**

**Rôti de porc à l'ancienne**

**Couscous**

**Lasagnes**

**Poissonnette sauce tartare**

Légume Féculent

**Haricots beurre**

**Petits pois et carottes**

**de la mer \***

**bolognaise\***

**Pommes vapeur**

Produit laitier

**Bûchette au chèvre**

**Yaourt aromatisé**

**Gouda**

**Fromage blanc**

**Vache Picon**

Dessert

**Crème dessert au chocolat**

**Fruit de saison**

**Compote aux 2 fruits**

**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 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 aux dés de fromage : Salade, maïs, épaule, fromage



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.

