



# Restaurant scolaire

Menus du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2019

Membre de



BASE 5E -

Semaine 11  
(5é.)

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

**Lundi**

Carottes râpées au citron

Sauté de porc

Coquillettes

Camembert

Fruit de saison

**Mardi**

Saucisson à l'ail et cornichons

Moelleux de poulet à la crème de curry

Petits pois extra fins

Yaourt sucré

Biscuit

**Mercredi**

Salade Napoli

Chipolatas\*\*  
Dosette de ketchup

Purée de potiron

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

**Jeudi**

Velouté à la tomate & aux vermicelles

Cordon bleu\*\*

Julienne de légumes aux brocolis

Rondelé nature

Tarte aux pommes

**Vendredi**

Macédoine

Colin aux poivrons rouges

Riz

Yaourt à la pulpe de fruits

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 et plats composés (\*)

Salade Napoli: Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Macédoine: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

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



**Tarte aux pommes (sans beurre)**

220g de farine  
1 œuf  
1 bonne cuillère à soupe de sucre  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
50g de poudre d'amande  
4 belles pommes et les couper en quartiers puis en lamelles

Mélanger tous les ingrédients ci-dessus pour faire la pâte, si elle est trop friable, ajouter un peu d'eau.

étaler la pâte au fond d'un moule à tarte

déposer 2 à 3 cuillères à soupe de compote (ou pot)

déposer les lamelles de pommes en tresse...

cuire, saupoudrer de cannelle puis enfourner pour 30 min à 180°C.

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 18 mars au vendredi 22 mars 2019

Membre de



Semaine 12  
(5é.)

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

## Lundi

Betteraves vinaigrette

Risotto de pépinettes (pâtes)

aux dés de volaille\*

Gélatifié chocolat

Biscuit

## Mardi

Crêpe fromage

Goulasch de bœuf à la Thaï

Gratin de brocolis

Président calcium

Fruit de saison

## Mercredi

Céleri à la crème

Mignonettes d'agneau\*\*

Flageolets

Chantailou ail et fines herbes

Tarte au chocolat

## Jeudi

Carottes râpées Florida

Saucisse fumée sauce tomatée

Riz

Edam

Purée de fruits

## Vendredi

Salade piémontaise

Filet de poisson meunière\*\*

Ratatouille

Bûchette au chèvre

Banane

\* 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 piémontaise: P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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.





# Restaurant scolaire

Menus du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2019

Membre de



Semaine 13

(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Taboulé**

**Nugget's de blé\*\* et dosette de ketchup**

**Haricots beurre**

**St paulin**

**Fruit de saison**



**Mardi**

**Chou à l'alsacienne**

**Rôti de dinde au romarin**

**Flageolets**

**Yaourt aromatisé**

**Compote pomme framboises**

**Mercredi**

**Salade complète**

**Croque Monsieur -**

**Chiffonnade de salade verte\***

**Tome noire**

**Cocktail de fruits**

**Jeudi**

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

**Axoa de**

**bœuf \***

**Petit suisse**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Salade verte, maïs et mimolette**

**Dos de colin sauce dieppoise**

**Printanière de légumes**

**Petit cotentin**

**Eclair 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 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 et plats composés:**

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

**Chou à l'alsacienne:** chou, gruyère, jambon, vinaigrette

**Salade complète:** riz, tomate, oeuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

**Axoa de boeuf:** P. de terre, sauce bolognaise, olive verte.



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 1 avril au vendredi 5 avril 2019

Membre de



Semaine 14  
(5é.)

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

## Lundi

**Salade Normande**

**Rôti de porc à l'estragon**

**Petits pois extra fins**

**Camembert**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Duo de crudités**

**Aiguillettes de poulet au paprika**

**Bouलगour**

**Petit suisse aux fruits**

**Compote de poires**

## Mercredi

**Demi pamplemousse**

**Bœuf braisé**

**Carottes**

**Edam**

**Semoule au lait**



## Vendredi

**Macédoine de légumes**

**Filet de poisson doré au beurre et citron frais**

**Riz d'or**

**Fromage blanc**

**Fruit**

\* 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, vgtte

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise  
Salade normande : pdt , lardons,dés de volaille, crème fraiche,ciboulette, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- 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.





Semaine 17

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Taboulé**

**Sauté de bœuf**

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

**Mortadelle**

**Emincé de volaille à la crème**

Haricots beurre

Edam

Yaourt au sucre de canne

**Demi pamplemousse**

**Escalope viennoise \*\***

Haricots blancs

Camembert

Liégeois au chocolat

**Carottes râpées**

**Risotto de perles (pâtes)**

N

tomates et mozzarella\*

Bûchette au chèvre

Purée pommes/abricots



\* 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

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, 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 18



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Persillade de pommes de terre**

N

**Salade racine**

N

**Salade fraîcheur**

**Saucisson à l'ail**

Plat principal

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

**Paupiette de veau sauce chasseur**

**FERIE**

**Jambon grill\*\***

**Filet de poisson au beurre citronné**

Légume Féculent

**Carottes vapeur**

**Semoule**

**Haricots verts**

**Riz**

Produit laitier

**Crème dessert vanille**

**Emmental**

**Vache picon**

**Yaourt aromatisé**

Dessert

**Biscuits d'accompagnements**

**Fruit de saison**

**Mousse au chocolat**

**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: boulgour, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit



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 19



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Betteraves vinaigrette**

**Chili con**

**carné et riz\***

**St paulin**

**Maestro vanille**

**Friand au fromage**

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

**Gratin de choux fleurs**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**Victoire seconde guerre mondiale**

**Chou rouge grenadine**

**Sauté de porc au paprika**

**Purée**

**Camembert**

**Abricots au sirop**

**Salade tricolore**

**Bouchées de cabillaud pané sauce tartare**

**Ratatouille**

**Fraidou**

**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
- 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.

