

Semaine 36  
(5é.)

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

**Lundi**

**Concombres à la crème**

**Coquillettes bolognaise\***

**Mimolette**

**Purée pomme fraises**

**Mardi**

**Taboulé**

**Aiguillettes de poulet sauce barbecue**

**Haricots verts très fins**

**Yaourt sucré**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Melon jaune**

**Haché de bœuf à l'ancienne**

**Carottes BIO et pommes de terre**

**Brie**

**Brownie**

**Vendredi**

**Salade complète (riz BIO)**

**Colin doré aux 3 céréales\*\***

**Ratatouille/semoule**

**Yaourt pulpé**

\* 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:**

**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

**Rôti de dinde sauce forestière**

**Lentilles**

**Camembert**

**Compote pommes framboises**

**Mardi**

**Courgettes râpées sauce bulgare**

**Filet de poisson meunière\*\* au citron frais**

**Pommes persillées**

**Fruit de saison**

**Mercredi**

**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**

**Yaourt aromatisé**

\* 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 du jardinier: salade, tomate, maïs

**Nos sauces**

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement

Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, 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 38  
(5é.)

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

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Entrée	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>		<b>Melon</b>	<b>Salade verte BIO aux dés de fromage</b>
Plat principal	<b>Jambon grill**</b>	<b>Colin poêlé doré au beurre</b>		<b>Hachis Parmentier</b>	<b>Cordon bleu**</b>
Légume Féculent	<b>Gratin courgettes BIO et tomates</b>	<b>Coquillettes</b>		<b>à la patate douce*</b>	<b>Haricots beurre</b>
Produit laitier	<b>Carré président</b>			<b>Fromage frais sucré</b>	
Dessert	<b>Mousse au chocolat au lait</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Compote</b>	<b>Tarte aux poires</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 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

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

### Nos sauces

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



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, oeufs
- 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 39  
(5é.)

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

## Lundi

**Persillade de pommes de terre BIO**

**Moelleux de poulet à la crème moutardée**

**Petits pois extra fins**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**



## Mercredi

**Melon**

**Boulette de soja tomate et basilic\*\***

**Pommes vapeurs**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Tomate BIO vinaigrette**

**Paupiette de veau sauce forestière**

**Purée de courgettes**

**Brie**

**Moelleux au chocolat et crème anglaise**

## Vendredi

**Concombres à la crème**

**Filet de sole limande au thym et au citron**

**Riz pilaf**

**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 :

- 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 40  
(5é.)

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

**Lundi**

**Coleslaw (carotte BIO)**

**Curry de poisson**

**Purée**

**Emmental**

**Fruit de saison**

**Mardi**

**Friand au fromage**

**Sauté de porc sauce chasseur**

**Epinards à la crème**

**Yaourt aromatisé**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Salade du chef**

**Paëlla\***  
(aiguillettes de poulet)

**(riz BIO)**

**Chantailou**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Demi pamplemousse et jus**

**Haché de bœuf \*\* dosette ketchup**

**Pommes noisettes**

**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 :

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



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 et cornichons**

**Raviolis bolognaises\***

**Fromage frais aux fruits**

**Compote**

## Mardi

**Chou rouge grenadine**

**Filet de poulet à la Thaï**

**Gratin de brocolis BIO**

**Éclair au chocolat**

## Mercredi

**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**

\* 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, oeufs
- 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**



**Salade japonaise**

**Emincé de poulet façon Yakitori**

**Riz**

**Nashi**

## Mercredi

**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière \*\* et citron frais**

**Carottes sautées /pommes vapeurs**

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Betteraves**

**Croc fromage\*\***

**Duo de haricots**

**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.)

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

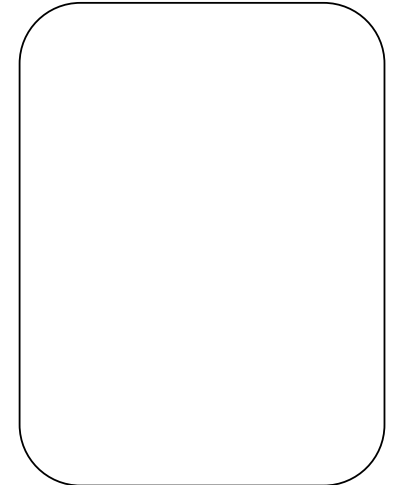
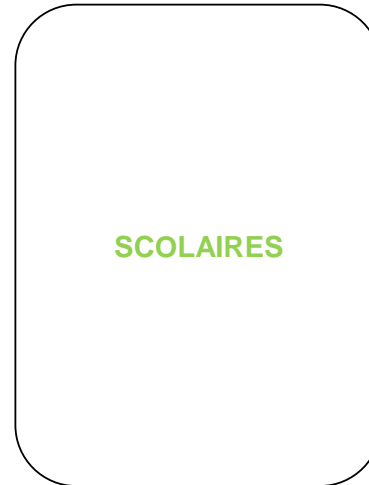
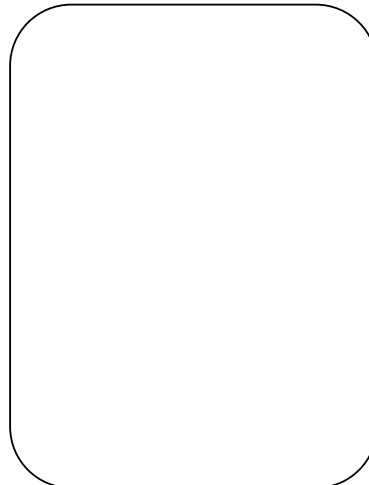
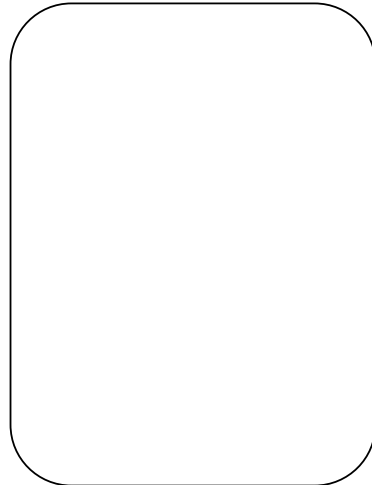
**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



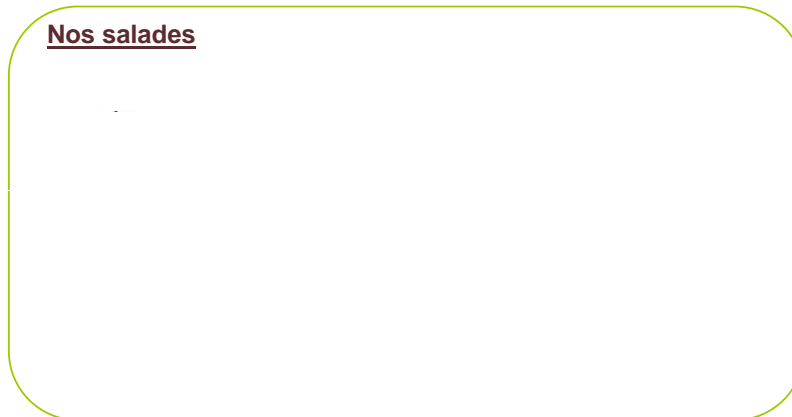
Nouveauté



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.

