

Semaine 10
(5é.)

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

Lundi

Macédoine de légumes

Cordon bleu**

Pâtes

Bûchette de chèvre

Crème dessert chocolat

Mardi

Salade de pommes de terre au thon

Sauté de porc à l'ancienne

Brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mercredi



Velouté de légumes

Galette lentilles sarrasin**

Carottes rissolées

Fromage blanc

Fruit de saison

Vendredi

Salade aux dés de fromage

Filet de colin sauce curry

Semoule

Saint Paulin

Gélinié à la vanille

* 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. »



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 11
(5é.)

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

Lundi

Betterave vinaigrette

Jambon grill sauce forestière

Pommes boulangères

Camembert

Crème caramel

Mardi

Carottes râpées nature

Sauté de poulet à la thaï

Poêlée de légumes campagnarde

Gouda

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade aux lardons et croûtons

Coquillettes bio bolognaise*

-

Croc 'lait

Maestro vanille

Œuf dur mayonnaise

Nuggets de blé ** dosette de ketchup

Haricots verts

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 nos sauces :

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

Sauce dieppoise : moules, crevettes, champignons, oignons, fumet, roux, crème, vin blanc



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 12
(5é.)

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

Lundi

Céleri sauce fromage blanc

Emincé de volaille à l'estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Compote de pommes

Mardi

Crêpe au fromage

Goulasch de bœuf (RAV)

Gratin de salsifis

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi



Potage campagnard

Boulettes de soja à l'indienne

Carottes vapeur

Petit moulé

Mousse au chocolat

Vendredi

Haricots verts à l'emmental

Paëlla de la mer*

-

Tomme blanche

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 coleslaw : chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise

Paëlla de la mer : poisson, riz, oignons, carottes, calamars, moules, crevettes, poivrons, chorizo, petits pois



Les groupes d'aliments :

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



Restaurant scolaire - TRESSE

Menus du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2020

Membre de



Semaine 13
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Taboulé

Mignonettes de bœuf à la tomate

Poêlée de légumes

Camembert

Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette

Gnocchis au fromage*

-

Yaourt aromatisé

Compote pomme-framboise

Mercredi

Jeudi

Velouté de légumes à la vache qui rit

Sauté de dinde au romarin

Flageolets

Petit suisse

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte, maïs, mimolette

Filet de poisson meunière et citron

Chou-fleur

Madame Loïk

Eclair au chocolat

* Plats composés
** Sans sauce

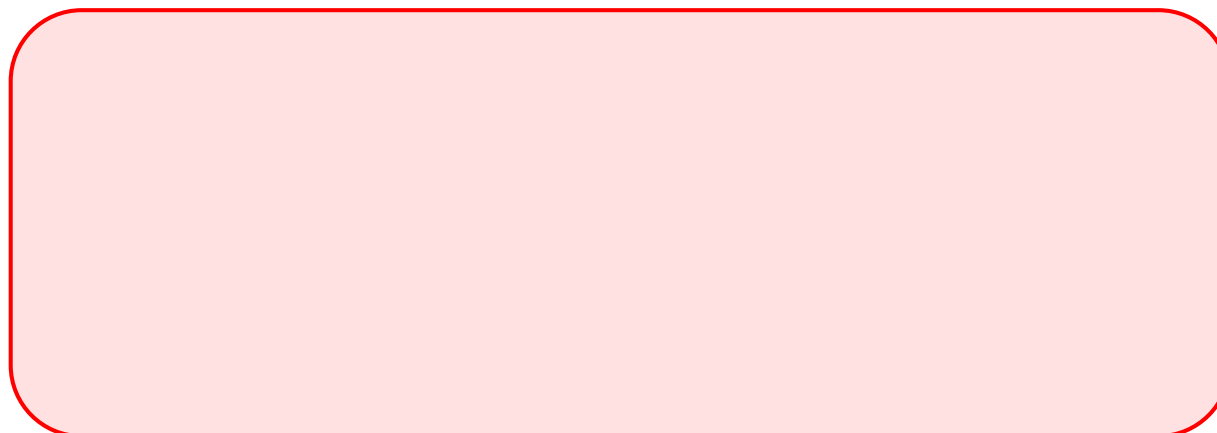
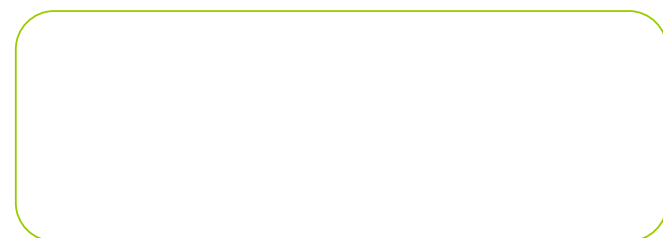


Nouveauté



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. »



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 14
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Salade de boulgour fraîcheur

Steak haché de bœuf (RAV) sauce barbecue

Carottes braisées

Gélifié vanille

Fruit de saison

Mardi

Duo de crudités

Filet de poulet sauce camembert

Pâtes

Pyrénées

Crumble

Mercredi



Salade de lentilles

Omelette fraîche au fromage

Haricots beurre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Vendredi

Macédoine de légumes

Poissonnette dosette ketchup

Pommes vapeur

Saint Môret

Maestro vanille

* 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 boulgour fraîcheur : boulgour, échalote, dés de volaille, poivrons, pomme fruit

Duo de crudités : carotte et céleri 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 15
(5é.)



Mardi

Mercredi

Alsace
Jeudi

Vendredi

Entrée

Betterave
ciboulette

Pâtes râpées au citron

Flammekueche

Concombre à la crème

Plat principal

Chili végétarien

Sauté de dinde aux
oignons

Choucroute*

Filet de poisson sauce
tomate

Légume
Féculent

Riz

Pâtes papillons

-

Carottes vapeur

Produit
laitier

Brie

Fromage blanc aux fruits

Yaourt aromatisé

Rondelé ail et fines
herbes

Dessert

Crème vanille

Fruit de saison

Compote

Tarte au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce



Nouvelauté



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 plats composés :

Choucroute : saucisse, saucisson à l'ail, chou, pommes de terre



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.

