




















Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine	Taboulé <small>Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	  Salade Jurassienne <small>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte</small>	  Velouté de légumes	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Pâtes à la carbonara	 Steak haché sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	  Filet de poisson sauce Armoricaïne
-	 Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	  Blé à la tomate
Gouda		 Yaourt sucré	Emmental	
 Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	 Dessert maison	Purée de poire



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »