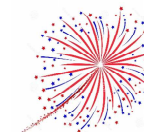




Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022















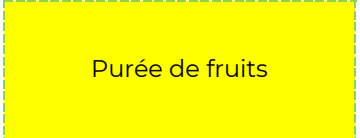
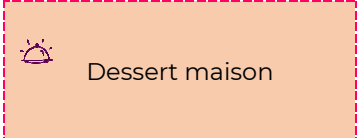

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise	Champignon à la crème ciboulette 	 Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	 Nuggets de pois chiche + dose de ketchup	 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Choucroute + pommes vapeur 	
Boullgour 	Petits pois	Torsades 	-	
Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt pulvé	Emmental	
Fruit de saison	 Purée de fruits	Fruit de saison	  Dessert maison	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. »