



Restaurant scolaire



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Persillade de pommes de terre <small>P. de terre cube, échalote, persil, vgtte</small>	Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail
Rôti de dinde sauce barbecue <small>Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass</small>	Nuggets de blé	Jambon grill à la tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Tortelloni au saumon <small>Saumon fumé, ricotta</small>	Sauté de bœuf aux épices <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
	Petit suisse sucré	Samos	Fromage frais sucré	
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de fruits	Beignet aux pommes



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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. »