



# Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Carotte râpée vinaigrette	 Betterave vinaigrette 
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup	 Paupiette de veau au jus	 Sauté de poulet sauce forestière  <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Pâtes bolognaise* <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small> 
 Riz à la tomate 	Pommes sautées	 Gratin de légumes de saison	Flageolets	-
 Cantal (prédécoupé)	Petit suisse sucré	Yaourt pulpé	Camembert (à la coupe)	Chanteneige
Grillé cerise		Fruit de saison	Compote	Fruit de saison



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. »