



Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022




















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage	 Œufs durs mayonnaise	 Duo de chou vinaigrette	 Betterave vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Furiet, échalotes, vin blanc, creme, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré	Gouda (prédécoupé)	Biscuits		
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	 Gâteau au chocolat  commerce équitable maison	Compote



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. »