















Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgite</small>	Melon	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 Sauté de dinde sauce crème <small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier <small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
Salade verte	 Lentilles 	 Semoule 	-	 Tagliatelles
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)
Fruit de saison		Muffin	Liégeois vanille	 Fruit de saison



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. »