





















Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Grecque </p> <p>(concombres, tomates, salade mélangée, olives)</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p> Œuf, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental, muscade</p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>
 <p>Risotto de coquillettes aux légumes </p> <p>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</p>	 <p>Filet de colin sauce Ducléré </p> <p>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</p>	<p>Sauté de veau marengo </p> <p>Fond, concentré tomate, oignons, dés tomates, vin blanc, persil, roux, ass</p>	 <p>Hachis parmentier </p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</p>	<p>Sauté de dinde sauce tandoori </p> <p>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass </p>
<p>-</p>	<p>Bohémienne de légumes </p> <p>Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons</p>	 <p>Gratin de courgettes </p> <p>Courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental</p>	<p>-</p>	<p>Semoule  </p>
<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Croc'lait</p>	<p>Cookie Nougatine</p>	
<p>Purée de fruits</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petits suisses sucrés x2</p>	<p>Glace</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

** 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. »