



Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cake salé maison à la tomate	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Radis + beurre	Cervelas	Melon
Filet de lieu sauce Armoricaine <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>	Paupiette de veau sauce aigre douce <small>Gastrique (sucre + vinaigre), fond volaille + veau, fruits sirop, roux, ass</small>	Carbonade de bœuf	Cordon bleu
Pommes persillées	Salade verte	Gratin de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental</small>	Carottes cuisinées	Macaronis
Mimolette	Yaourt sucré	Madeleine		
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc sucré	Glace	Compote pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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. »