




















Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts  vinaigrette	 Pommes de terre au thon <small>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</small>	Radis beurre 	Friand au fromage 	Concombre vinaigrette 
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	Jambon grill 	 Filet de colin sauce façon beurre blanc <small>Beurre fondu, persil</small>	Nuggets
-	Petits pois 	Gnocchis sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Boulgour aux légumes Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron	 Gratin chou fleur  <small>Chou-fleur, pommes de terre, emmental</small>
 Emmental	 Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits		
Crème au chocolat	Fruit de saison	 Compote de pommes	 Gâteau maison chocolat commerce équitable 	Fruit de saison



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. »