



Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Melon |  Radis beurre | Macédoine et œuf dur mayonnaise  <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, œuf, mayonnaise</small> | Concombre vinaigrette  | Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small> |
| Paupiette de veau sauce catalane  <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small> | Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small> |  Sauté de dinde à la dijonnaise  <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small> | Saucisse de Toulouse |  Filet de poisson sauce Thermidor  <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small> |
| Petits pois  |  Blé  | Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small> |  Lentilles  |  Purée de courgettes  <small>Courgettes, pommes de terre</small> |
| | Carré Ligueil | Samos | Crème anglaise | |
| Entremets caramel maison  | Glace | Poire au sirop | Gâteau marbré | 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 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. »