



Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	 Céleri râpée aux pommes 	 Salade Napoli (pâtes, tomate, maïs vinaigrette)	 Haricots verts vinaigrette 	
	Nuggets de blé et ketchup	 Blanquette de poisson	 Jambalaya* (riz bio, dés de volaille, sauce tomate) 	 Steak haché sauce poivre douce Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème
	Pommes noisette	 Purée de carottes  	-	 Flageolets
	Verre de lait	Galette Saint Michel	Emmental	Madame Loïk
	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Melon



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. »