



















Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave à la vinaigrette 	 Tomate vinaigrette 	Cervelas	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>
 Sauté de porc aux oignons  <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Gratin de coquillettes et mozzarella 	 Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Steak haché sauce forestière  <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Rôti de dinde à l'ancienne  <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
Pommes rissolées	-	 Blé à la tomate 	 Haricots verts 	Courgettes gratinées 
Camembert	Petit suisse aux fruits	Chanteneige		Yaourt sucré
 Compote maison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Glace	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. »