



a Semaine 36 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
2 septembre 2019

Salade de tomates échalotte

Pâtes

Bolognaise

Emmental

Fruit frais

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MARDI
3 septembre 2019

Salade de riz niçois

Poulet au thym

Tians de légumes

Brie

Yaourt aux fruits

MERCREDI
4 septembre 2019

Concombres à la crème

Sauté de veau

Purée de PdT

Fromage

Compote

JEUDI
5 septembre 2019

Rillettes de thon

Rôti de porc à la normande

Haricots verts

Fromage blanc

Fruit frais

VENDREDI
6 septembre 2019

Melon

Filet de poisson sauce poivrons

Riz

Gouda

Glace



C'est la rentrée !

b Semaine 37 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
9 septembre 2019

Œufs mimosa

Bœufs aux olives

Carottes fondantes

Petits suisses

Fruit frais

MARDI
10 septembre 2019

Pastèque

Filet de poisson meunière

Riz aux petits légumes

Camembert

Clafoutis aux fruits

MERCREDI
11 septembre 2019

Radis beurre

Quiche aux légumes

Salade verte

Fromage blanc

Cocktail de fruits

JEUDI
12 septembre 2019

Salade de pâtes au surimi

Emincé de volaille au paprika

Petits pois

Entremet

Fruit frais

VENDREDI
13 septembre 2019

Céleri rémoulade

Saucisse

Lentilles

Petit moulé

Compote

Nos salades

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 38 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 16 septembre 2019	MARDI 17 septembre 2019	MERCREDI 18 septembre 2019	JEUDI 19 septembre 2019	VENDREDI 20 septembre 2019
Salade de Betteraves	Saucisson à l'ail	Salade Italienne	Salade piémontaise	Melon
Filet de poisson crème de poireaux	Emincé de dinde à la forestière	Paupiette de veau	Sauté de porc	Moussaka
Pommes vapeur	Haricots beurre	Boullgour sauce tomates	Courgettes sautées	Salade verte
Edam	Yaourt nature	Fromage	Petits suisses aux fruits	Tome noire
Fruit frais	Compote	Fruit frais	Glace	Riz au lait



Semaine 39 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 23 septembre 2019	MARDI 24 septembre 2019	MERCREDI 25 septembre 2019	JEUDI 26 septembre 2019	VENDREDI 27 septembre 2019
Pastèque	Taboulé	Céleri rémoulade	Rillettes de sardines	Salade de tomates
Boulette de bœuf à la provençale	Poulet tandoori	Filet de poisson sauce beurre blanc	Emincé de dinde sauce forestière	Merguez
Pâtes	Ratatouille	Riz	Tomates provençales	Frites
Fromage blanc vanille	St Paulin	Chèvre	Yaourt	Mimolette
Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais	Tarte aux pommes	Poire au sirop

Nos salades

Salade Italienne: Tomates, mozzarella, huile d'olive, herbes

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 40 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 30 septembre 2019	MARDI 1 octobre 2019	MERCREDI 2 octobre 2019	JEUDI 3 octobre 2019	VENDREDI 4 octobre 2019
Melon	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Concombres à la crème	Salade Napoli
Lasagne de légumes	Escalope viennoise	Tomates farcies	Chipolatas	Filet de poisson sauce oseille
Salade verte	Petits pois	Riz	Pommes noisettes	Duo de carottes persillées
Tome blanche	Gouda	Brie	Yaourt nature	Emmental
Fruit frais	Mousse au chocolat	Compote de fruits	Fruit frais	Flan nappé caramel



la semaine des saveurs: Légumes d'auto



Semaine 41 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 7 octobre 2019	MARDI 8 octobre 2019	MERCREDI 9 octobre 2019	JEUDI 10 octobre 2019	VENDREDI 11 octobre 2019
Salade de chou à l'orange	Feuilleté au fromage	Rillettes de sardines	Carottes râpées	Velouté de potiron
Sauté de bœuf	Jambon grillé	Mignonette d'agneau	Parmentier de butternut au poulet	Filet de poisson sauce chorizo
Gratin de patate douce	Purée de panais	Chou fleur	Camembert	Riz
Petits suisses	Petit moulé	Fromage	Crumble pommes et noix	Yaourt aromatisé
Poire pochée	Fruit frais	Crème dessert		Salade de fruits frais d'automne



Nos salades

Salade Napoli: Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





b Semaine 42 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
14 octobre 2019

Radis beurre

Hachis parmentier

Salade verte

Edam

Fruit frais

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MARDI
15 octobre 2019

Œufs durs mayonnaise

Aiguillette de poulet au curry

Haricots verts

Fromage blanc

Compote

Label R

AB

MERCREDI
16 octobre 2019

Taboulé

Haché de veau

Petits pois

Emmental

Entremet vanille

AB

JEUDI
17 octobre 2019

Pâté de campagne

Filet de poisson sauce Dieppoise

Riz

Yaourt

Fruits frais

AB

VENDREDI
18 octobre 2019

Salade de PdT persillées

Bœuf aux oignons

Carottes vichy

Brie

Beignet

AB

Bonnes Vacances de la Toussaint !

c Semaine 43 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
21 octobre 2019

HELLO AUTUMN!

MARDI
22 octobre 2019

MERCREDI
23 octobre 2019

JEUDI
24 octobre 2019

VENDREDI
25 octobre 2019

Nos salades

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



