















Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	Melon	Tomate vinaigrette	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 <p>Sauté de dinde sauce crème</p> <p><small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small></p>	 <p>Hachis parmentier</p> <p><small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</small></p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p><small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small></p>
Salade verte	 <p>Lentilles</p> 	 <p>Semoule</p> 	-	 <p>Haricots verts</p>
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)
Fruit de saison	 <p>Purée pomme fraise</p>	Muffin	Liégeois vanille	 <p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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. »