



# Restaurant scolaire



Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022




















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise   P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise	 Taboulé 	 Céleri rémoulade 	 Pâté de campagne 
 Sauté de porc à l'estragon  Estragon, fond, crème, roux, ass	Tarte aux légumes	Filet de poisson pané + citron	 Cassoulet  Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte	 Ratatouille	-	 Epinard à la crème 
Mimolette (prédécoupé)	Yaourt sucré	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	 Cantal (prédécoupé)
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



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. »