



Restaurant scolaire



Semaine 43 du lundi 24 octobre au vendredi 28 octobre 2022

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave vinaigrette  	Salade du pêcheur P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise 	Chou blanc aux pommes 	Salade niçoise Riz, carotte en dés, poivron, haricots verts, tomate, vgtte 	Céleri vinaigrette 
Omelette au fromage 	Filet de poisson meunière + sauce tartare Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons 	Coquillettes carbonara 	Sauté de poulet aux oignons 	Chipolatas 
Boulgour à la tomate 	Purée de carottes 	-	Chou vert et pommes de terre 	Lentilles 
Petit suisse sucré	Brie (à la coupe)	Yaourt pulvé	Gouda (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)
Banane	Liégeois vanille	Compote 	Grillé aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** 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. »