


















Restaurant scolaire



Semaine 44 du lundi 31 octobre au vendredi 4 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>Chou blanc, carotte, mayonnaise</small>	 Plat VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade Mexiciaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte</small>	Macédoine de légumes
 Sauté de porc sauce barbecue	Croc fromage	 Pêche Filet de poisson sauce au beurre blanc 	 Label Rouge Steak haché	 Pâtes à la bolognaise
Pommes sautées	 Epinard à la crème 	 Riz 	 Petits pois	-
Yaourt sucré	 Purée de fruits	Petit suisse aromatisé	 Chanteneige	 Saint Nectaire (prédécoupé)
Compote	Semoule au lait nappée caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat



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. »