

Restaurant scolaire - LE HEZO

Menus du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2019

Membre de



BASE 5E - OS

Semaine 36
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé			Salade complète (riz BIO)
Plat principal	Coquillettes bolognaise*	Emincé de poulet sauce barbecue		Emincé de bœuf	Colin doré aux 3 céréales**
Légume Féculent		Haricots verts très fins Riz landais		Carottes et pommes de terre	Ratatouille Semoule
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré		Brie	Yaourt pulpé
Dessert	Purée pomme fraises			Brownie	

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

Nos salades:

Concombres à la crème: concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette

Salade complète: riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



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 37
(5é.)

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

Lundi

Rôti de dinde sauce forestière

Lentilles BIO
Courgettes vapeur

Camembert

Compote pommes framboises

Mardi

Courgettes râpées sauce bulgare

Filet de poisson meunière au citron frais**

Pommes BIO persillées
Epinards à la crème

Fruit de saison

Mercredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Jeudi

Emincé de bœuf au paprika

Gratin de salsifis

Semoule au lait

Fruit de saison



Salade BIO du jardinier

Riz cantonnais (sans viande)

et son samoussa aux légumes

Yaourt aromatisé

* Plats composés
** Sans sauce

N Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Nos salades

Salade du jardinier: salade, tomate, maïs

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement
Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement



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.)

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

Lundi

Jambon grill**

Gratin courgettes BIO et tomates

Carré président

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Saucisson à l'ail

Colin poêlé doré au beurre

Coquillettes BIO Duo de haricots

Fruit de saison

Mercredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Jeudi

Hachis

Parmentier*

Fromage frais sucré

Compote

Vendredi

Salade verte BIO aux dés de fromage

Cordon bleu**

Haricots beurre

Pommes BIO rissolées

Tarte aux poires

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Nos salades

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

Nos sauces

Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement



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 39
(5é.)

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

Lundi

Moelleux de poulet à la crème moutardée

Petits pois extra fins Tortis

Yaourt pulpé

Fruit de saison



Melon

Boulette de soja tomate et basilic**

Flageolets Poêlée méridionale

Fruit de saison

Mercredi

Paupiette de veau sauce forestière

Purée de courgettes

Brie

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Jeudi

Concombres à la crème

Filet de sole limande au thym et au citron

Riz pilaf BIO

Endives braisées

Yaourt sucré

Vendredi

Moelleux de poulet à la crème moutardée

Petits pois extra fins Tortis

Yaourt pulpé

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

Nos salades

Persillade de pommes de terre : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette

Salade carnaval : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème, assaisonnement



Les groupes d'aliments :



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.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Curry de poisson

Purée BIO
Ratatouille

Emmental

Fruit de saison

Mardi

Friand au fromage

Sauté de porc
sauce chasseur

Epinards à la crème
Semoule aux raisins

Yaourt
aromatisé

Mercredi

Jeudi

Paëlla*
(émincé de poulet)

Chantailou

Fruit de saison

Vendredi

Demi pamplemousse

Steak haché**
dosette ketchup

Pommes noisettes
Printanière de légumes

Compote
aux deux fruits

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

Nos salades

Salade coleslaw: chou blanc, carotte, oignon

Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère

Nos sauces

Sauce chasseur: sauce forestière, lardons



Les groupes d'aliments :



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 41
(5é.)

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

Lundi

Spaghettis
bolognaises*
Fromage frais aux fruits
 Compote

Mardi

Chou rouge grenadine
Filet de poulet à la Thaï
 Gratin de brocolis BIO
Éclair au chocolat

Mercredi

Pané de sarrasin lentilles
 Purée BIO Julienne de légumes
Gouda
Ananas au sirop



Vendredi

Salade verte BIO au fromage et aux noix
Dos de colin au beurre citronné
 Poêlée de légumes BIO
Pâtes tricolores
Riz au lait

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

Nos sauces

A la Thaï: fond brun, roux, marinade, assaisonnement

Les groupes d'aliments :

-
-
-
-
-
-



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 42
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Sauté de bœuf

Pommes röst
Jardinière de légumes

Camembert

Crème dessert au chocolat

Salade japonnaise

Emincé de poulet façon Yakitori

Riz BIO
Courgettes sautées

Nashi

Mercredi

Jeudi

Filet de poisson meunière ** et citron frais

Carottes sautées BIO
Haricots rouges

Bûchette au chèvre

Fruit de saison



Betteraves

Croc fromage**

Duo de haricots
Lentilles

Tarte flan au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire



Nos salades

Salade bulgare: concombres, carottes, sauce bulgare

Salade japonnaise: carottes, germe de soja, haricots verts, graines de sésame

Taboulé: semoule de blé, tomates, poivrons, citron, oignons

Nos sauces

Sauce Vallée d'Auge: pommes, cidres, oignons, fonds, roux, assaisonnement

Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



Les groupes d'aliments :



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 43
(5é.)

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

VACANCES

SCOLAIRES

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



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.

