



Semaine 11
(5e.)

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat principal	Sauté de porc	Saucisson à l'ail et cornichons Sauté de dinde		Rôti de dinde	Colin aux poivrons rouges
Légume Féculent	Coquillettes	Petits pois extra fins Riz		Julienne de légumes BIO Semoule aux raisins	Riz Carottes BIO
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré		Rondelé nature	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert	Fruit de saison			Tarte aux pommes	

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes



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 à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif d'épave par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Nos salades et plats composés (*)

Salade Napoli: Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Macédoine: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Les groupes d'aliments :





Semaine 12

(5é.)

Lundi

Entrée

Risotto de pépinettes (pâtes)

aux dés de volaille*

Gélatifié chocolat

Biscuit

Mardi

Crêpe fromage

Goulasch de bœuf à la Thai

Gratin de brocolis

Pommes vapeur

BIO

Fruit de saison

Mercredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Jeudi

Saucisse fumée sauce tomate

Riz

Fondue de poireaux

Edam

Purée de fruits

Vendredi

Salade piémontaise (pdt AB)

Filet de poisson meunière**

Ratatouille

Semoule

Banane

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

« Conformément à l'Article R9412-15 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. »



Nouveauté



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

Nos salades

Salade piémontaise: P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise



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.





Restaurant scolaire - LE HEZO

Menus du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2019

Member de



Semaine 13

(5é.)



	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Salade verte AB, maïs et mimolette
Plat principal	Nugget's de blé** et dosette de ketchup		Axoia de	Dos de colin sauce dieppoise
Légume Féculent	Haricots beurre Pommes vapeur BIO		bœuf *	Printanière de légumes Riz pilaf
Produit laitier	St Paulin		Petit suisse	
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	Eclair au chocolat

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

* Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centralisée 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. »



Nouveauté



⌘

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

Nos salades et plats composés:

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

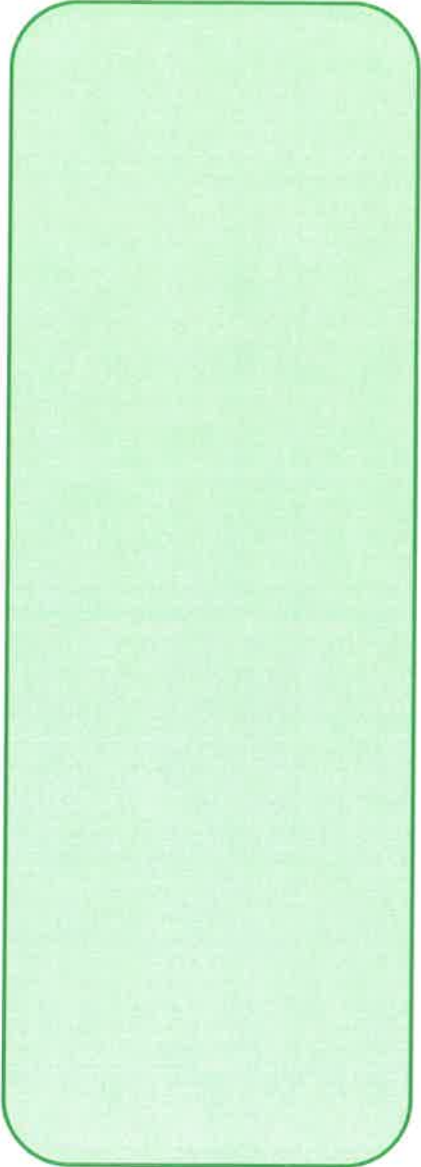
Chou à l'alsacienne: chou, gruyère, jambon, vinaigrette

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

Axoia de boeuf: P. de terre, sauce bolognaise, olive verte.



Les groupes d'aliments :





Membre de



Semaine 14
(5é.)

Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Rôti de porc à l'estragon

Petits pois extra fins
Blé

Camembert

Fruit de saison

Mardi

Duo de crudités (carottes AB)

Aiguillettes de poulet au paprika

Bouलगour Salsifis à l'ail

Compote de poires

Mercredi



Paupiette de veau sauce forestière

Gratin de choux fleurs BIO
Semoule aux raisins

Petit moulé nature

Donut's au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes

Filet de poisson doré au beurre et citron frais

Riz d'or
Epinards à la crème

Fromage blanc

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 légumes 1/3 Légumes

« 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. »



Nouveauté



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

Nos salades

Duo de crudités: Carotte râpée, céleri râpé, vgtte

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
Salade normande: pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette



Les groupes d'aliments :



C'est bientôt les vacances... !





Semaine 17

Lundi



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Joyeuses Pâques

Mardi

Taboulé

Sauté de bœuf

Poêlée de légumes

Yaourt aromatisé

Mercredi

Rôti de dinde

Haricots blancs

Légumes façon tajine

Camembert

Liégeois au chocolat

Jeudi

Carottes râpées

Risotto de perles (pâtes)

tomates et mozzarella*

Purée pommes/abricots

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

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. >

Nouveauté



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

Nos salades

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

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Céréales, légumineuses secs
- Viandes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Aliments gras et sucrés
- Produits sucrés





Semaine 18



Lundi

Entrée	Goulasch de bœuf
Plat principal	Carottes vapeur AB Pommes cocottes AB
Légume Féculent	Crème dessert vanille
Produit laitier	Biscuits d'accompagnement
Dessert	

Mardi

	Salade racine
	Paupiette de veau sauce chasseur
	Semoule Fondue de poireaux
	Fruit de saison

Mercredi

	FERIE

Jeudi

	Jambon grill**
	Haricots verts Flageolets
	Vache Picon
	Mousse au chocolat

Vendredi

	Saucisson à l'ail
	Filet de poisson au beurre citronné
	Riz Poêlée de légumes
	Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

« 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. Mercl d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nouveauté



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

Nos salades

Salade racine: carotte, céleri, radis, vinaigrette.

Salade fraîcheur: boulgour, échalote, dés de volaille, poivron, pomme fruit



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 19



Lundi

Chili con

carné et riz BIO*

St Paulin

Maestro vanille

Friand au fromage

Rôti filet de dinde sauce vallée d'Auge

Gratin de choux fleurs Pommes paillasson

Yaourt sucré

Victoire seconde guerre mondiale

Porc au paprika

Purée BIO Brocolis

Camembert

Abricots au sirop

Salade tricolore (pâtes AB)

Dos de colin

Ratatouille Riz pilaf

Fruit de saison

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

* Plats composés
** Sans sauce

Garniture: 2/3 Féculents 1/3 Légumes

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 au s'intéresser dans le dispositif d'emploi par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Nouveauté



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

Nos salades
salade tricolore : pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette,

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.

