

# Restaurant scolaire - LE HEZO

Menus du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2019

Membre de



BASE 5E - OS

Semaine 45  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**

**Sauté de dinde au romarin**

**Haricots verts BIO à la provençale**

**Semoule aux raisins**

**Coulommiers**

**Fruit de saison**

LR



**Mercredi**

**Salade aux dés de fromages**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Yaourt sucré**

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BBC

**Jeudi**

**Tartiflette \* (PDT BIO)**

-

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit de saison**

**Vendredi**

**Céleri et maïs**

**Dos de colin à la crème de poireaux**

**Carottes BIO rissolées et panais**

**Riz aux poivrons**

**Eclair au chocolat**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



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. »



Les groupes d'aliments :

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



Nos salades:



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 11 novembre au vendredi 15 novembre 2019

Membre de



Semaine 46  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit laitier
- Dessert

**Lundi**

**Férié**

**Mardi**

**Betteraves vinaigrette**

**Coquillettes BIO**

**orientales\***

**Compote pomme fraises**

**Mercredi**

Sauté de veau

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

**Jeudi**

**Finger de porc \*\***  
**Tex Mex**

**Purée de potiron**  
**Pommes vapeur BIO**

**Edam**

**Fruit de saison**

Sauté de porc



**Pizza au fromage**

**Boulettes de soja tomate et basilic \*\***

**Gratin de brocolis BIO et PDT BIO**

**Maestro chocolat**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



Sauté de veau  
Sauté de porc  
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. »



Les groupes d'aliments :

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

**LA SEMAINE DES SAVEURS**

Jouons avec les fruits et légumes d'automne !

**1/ MOT MYSTÈRE**  
Remets ces lettres dans l'ordre pour connaître le légume mystère.  
**QUIRAPE**

**2/ EXPRESSION**  
Une expression se cache dans cette image. Laquelle ?

**3/ ÉNIGME**  
Parmi ces fruits et légumes, lequel préfère Lucas ?

**4/ DEVINETTE**  
J'ai un pied

**5/ REBUS**  
J'adore la tarte aux pommes.

**Nos salades**



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 18 novembre au vendredi 22 novembre 2019

Membre de



Semaine 47  
(5é.)

Entrée

Plat

Légume

Produit  
laitier

Dessert

## Lundi

**Sauté de dinde au piment d'Espelette**

**Poêlée villageoise**  
**Pâtes aux poivrons**

**Fromage blanc**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Carottes BIO râpées vinaigrette**

**Poissonnette\*\* et citron frais**

**Riz à la tomate**  
**Poêlée celtique**

**Compote aux deux fruits**

## Mercredi

**Risotto de pépinettes**

**tomate et mozzarella \***

**Yaourt sucré**

**Barre bretonne**



## Vendredi

**Friand au fromage**

**Daube provençal**

**Haricots verts**  
**Pommes vapeur BIO**

**Fruit de saison**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



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

RAV

« 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

Poêlée villageoise: haricots beure, champignons, poivrons rouges, maïs, carottes, petits pois.



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 novembre au vendredi 29 novembre 2019

Membre de



Semaine 48  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit  
laitier
- Dessert

**Lundi**

**Bouchées de cabillaud\*\*  
dosette de ketchup**

**Pâtes tricolores  
Salsifis à la provençale**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit de saison**



**Mercredi**

**Macédoine de légumes**

**Oufs durs sauce Mornay**

**Pommes BIO persillées  
Epinards à la crème de  
curry**

**Compote  
de pomme**

**Jeudi**

**Rôti de dinde à la  
dijonnaise**

**Petits pois extra fins  
Pommes cocottes**

**Gouda**

**Flan pâtissier**

**Vendredi**

**Taboulé**

**Jambon grill sauce  
madère**

**Carottes vapeur  
Riz**

**Yaourt aromatisé**

Dos de colin

LR

\* 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. »



Les groupes  
d'aliments :

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



Nos salades



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 2 décembre au vendredi 6 décembre 2019

Membre de



Semaine 49  
(5é.)



- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit laitier
- Dessert

**Curry de pois chiches aux petits légumes et lait de coco**

et riz BIO \*

**Président calcium**

**Crème dessert au chocolat**

**Salade Normande**

**Sauté de porc à l'ancienne**

Haricots verts  
Semoule

Fruit de saison

**Mercredi**

**Jeudi**

Dos de colin sauce Aurore

Purée de potimarron  
Riz

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

**Vendredi**

Céleri à la crème

Gratin de pommes de terre BIO aux dés de volaille \*

Carottes persillées

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. »

## 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.



# Restaurant scolaire - LE HEZO

Menus du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2019

Membre de



Semaine 50  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit  
laitier
- Dessert

**Lundi**

**Cassoulet\***

**Yaourt aromatisé**

**Galettes St Michel**

**Mardi**

**Crêpe au fromage**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Ratatouille Semoule**

**Mousse chocolat**

**Mercredi**

**Gnocchis au fromage \***

**Salade verte**

**Gouda**

**Fruit de saison**



**Vendredi**

**Salade paysanne (PDT BIO)**

**Cordon bleu**

**Epinards à la crème Riz**

**Gélifié vanille**

Sauté de dinde LR

\* 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.





Semaine 51  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- Produit laitier
- Dessert

## Lundi

**Nuggets de blé**

**Purée de betteraves Eblv à la tomate**

**Petit cotentin**

**Riz au lait**

## Mardi

**Salade BIO aux dés et volaille et croûtons**

**Lasagnes bolognaise \***

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Emincé BIO**

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

## Jeudi

## Vendredi

**Taboulé**

**Poissonnette sauce tartare**

**Julienne de légumes Pommes vapeur**

**Fruit de saison**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté



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

Filet de poisson

« 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.





Semaine 52  
(5é.)

- Entrée
- Plat
- Légume
- 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.

