Restaurant scolaire

Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rosette Ⓟ		
		Sauté de dinde sauce tomate		
		Gratin de salsifis et pdt		
		Yaourt sucré		
		Fruit de saison		

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

pêche durable

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpée vinaigrette		
		Jambon grill sauce forestière Ⓟ		
		Poêlée de courgettes		
		Petit suisse sucré		
		Carré framboise		

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

Restaurant scolaire

OCÉANE DE RESTAURATION
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre à la crème		
		Moelleux de poulet à l'échalote		
		Brocolis au beurre		
		Petit suisse sucré		
		Purée de fruits		

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Mortadelle Ⓟ		
FÉRIÉ		Poisson meunière + citron		
		Macaronis		
		Petit moulé ail et fines herbes		
		Fruit de saison		

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pizza au fromage		
		Sauté de dinde au jus		
		Purée de brocolis		
		Samos		
		Purée de pommes fraise		

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

pêche durable

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »

Restaurant scolaire

Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Céleri rémoulade		
		Blanquette de poisson poisson, crème, légumes, fumet de poisson		
		Chou fleur persillé		
		Saint Paulin		
		Fruit de saison		

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

pêche durable

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons 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. »