



Semaine 9 (5é.5j)

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

LUNDI 27 février 2017	MARDI 28 février 2017	MERCREDI 1 mars 2017	JEUDI 2 mars 2017	VENREDI 3 mars 2017
Potage Betteraves	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	Slade de blé	Macédoine au thon Palmier au maïs	Taboulé Salade chevette
Hachis parmentier	Poulet à la milanaise	Paupiette de veau à l'échalote	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson à la crème de poireaux
Salade verte	Petits pois	Poêlée de légumes	Pâtes	Carottes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	St Paulin	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé	Abricots au sirop Corbeille de fruits	Flan nappé caramel Corbeille de fruits



Au Moyen Age, le sel comme le sucre étaient très utiles pour conserver les aliments car il n'y avait pas tous les moyens que l'on connaît aujourd'hui. Le sel est indispensable au bon fonctionnement de notre corps mais en excès il n'est pas bon pour la santé. **Attention de ne pas resaler tes aliments et au sel caché dans les charcuteries, pizzas, biscuits apéritifs, gâteaux...**



Semaine 10 (5é.5j)

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

LUNDI 6 mars 2017	MARDI 7 mars 2017	MERCREDI 8 mars 2017	JEUDI 9 mars 2017	VENREDI 10 mars 2017
Concombre alpins Chou rouge	Pâtes au thon Pdt au surimi	Pomelos	Céleri à l'indienne Salade orange	Potage Macédoine
Morbiflette	Sauté de bœuf à la provençale	Omelette	Poulet rôti	Poisson meunière
Salade verte	Haricots verts	Pâtes à la tomate	Frites	Julienne de légumes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Petit suisse aux fruits	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Petit suisse sucré Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Far breton Corbeille de fruits

Nos salades

Salade chevette : pdt, chèvre, ciboulette
Céleri à l'indienne : céleri, fromage blanc, curry, raisins secs
Concombre alpins : Concombre, fromage blanc, citron
Salade orange : Salade, carotte, mimolette, pomme

Nos sauces

Sauce à la milanaise : concassé de tomates, oignons, champignons
Sauce à la provençale : tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, assaisonnement
Fondue de poireaux : échalote, poireaux, fumet de poisson, crème fraîche, roux

Pour votre information

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 11 (5é.5j)	LUNDI 13 mars 2017	MARDI 14 mars 2017	MERCREDI 15 mars 2017	JEUDI 16 mars 2017	VENDREDI 17 mars 2017
Entrée	Betteraves Radis beurre	Salade chevrette Riz niçois	Concombres alpins	Salade aux œufs Tomate vinaigrette	Carottes au citron Asperges à la crème
Plat principal	Pâtes à la bolognaise	Curry de volaille	Mignonnettes d'agneau en couscous	Jambon grillé	Tartiflette de saumon
Légume Féculent		Petits pois	Semoule et légumes	Chou fleur	Salade verte
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Vache qui rit	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Flan vanille Corbeille de fruits	Crème au caramel Corbeille de fruits	Compote de pêche	Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits



Les produits cultivés, élevés et fabriqués en France... C'est super bon !

Semaine 12 (5é.5j)	LUNDI 20 mars 2017	MARDI 21 mars 2017	MERCREDI 22 mars 2017	JEUDI 23 mars 2017	VENDREDI 24 mars 2017
Entrée	Coquille monégasque Salade de blé	Salade de carottes Mâche au chèvre	Saucisson à l'ail	Radis Salade grecque	Crêpe au fromage salade Napoli
Plat principal	Chipolatas	Bœuf braisé	Paëlla	Tajine de volaille	Filet de poisson meunière citron frais
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Mogettes	de la mer	Frites	Gratin de potiron
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Yaourt sucré	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Maestro chocolat Corbeille de fruits	Fromage blanc sablé de Retz Corbeille de fruits	Fruit de saison	Abricots au sirop Corbeille de fruits	Petit suisse sucré Corbeille de fruits

Nos salades

Salade chevrette : pommes de terre, chèvre, ciboulette, vinaigrette
Coquillettes monégasques: coquillettes, thon, tomates, mayonnaise
Salade grecque: tomate, concombre, fêta, échalote, vinaigrette

Nos sauces

Sauce au curry : curry, fond, oignons, roux, assaisonnement, crème
Crème poivrons rouge: fumet, poivrons, crème, assaisonnement, roux

Pour votre information

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.





Bon appétit !



Semaine 13 (5é.5j)	LUNDI 27 mars 2017	MARDI 28 mars 2017	MERCREDI 29 mars 2017	JEUDI 30 mars 2017	VENREDI 31 mars 2017
Entrée	Tomate vinaigrette Macédoine	Salade Napoli Tartine fromagère	Sardines	Betteraves Pomelos	Taboulé Pdt au thon
Plat principal	Chili con carne	Cuisse de poulet	Haché de veau	Rougail de saucisses	Blanquette de la mer
Légume Féculent	Haricots rouges	Haricots verts	Brocolis	Riz	Carottes
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Vache qui rit	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Flan nappé caramel Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Semoule au lait	Crème dessert Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées



C'est bientôt les vacances . . . !



Semaine 14 (5é.5j)	LUNDI 3 avril 2017	MARDI 4 avril 2017	MERCREDI 5 avril 2017	JEUDI 6 avril 2017	VENREDI 7 avril 2017
Entrée	Crêpe au fromage Quiche	Carottes au citron Salade aux lardons	Pommes de terre en persillade	Salade au fromage Œuf mimosa	Pâté de campagne Rillettes de maquereaux
Plat principal	Curry de volaille	Hachis parmentier	Pilon de poulet aux herbes	Rôti de porc aux petits légumes	Poisson meunière
Légume Féculent	Chou fleur	Salade verte	Courgettes sautées	Pommes noisettes	Ratatouille
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt sucré Corbeille de fruits	Cocktail de fruits Corbeille de fruits	Fruit de saison	Dessert de Pâques Corbeille de fruits	Petit suisse aux fruits Corbeille de fruits

Nos salades

Salade Napoli : pâtes, tomates, maïs

Nos sauces

Pour votre information

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.

