



Restaurant scolaire



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI






MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

			 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
			-	Pommes vapeur
			Yaourt aromatisé	
				Crème au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022



LUNDI

Taboulé

Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte

MARDI

Melon

MERCREDI

JEUDI



Carottes râpées
vinaigrette



VENDREDI

Quiche aux fromages

Chipolatas

Hachis parmentier



Filet de poisson sauce
beurre blanc

Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande
haché, fromage râpé

Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass

Salade verte



Lentilles



-



Haricots verts

Petit suisse sucré

Emmental (prédécoupé)

Fruit de saison

Liégeois vanille

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème 			Radis beurre	
 Rôti de dinde sauce barbecue <small>Marinade barbecue , bouillon de volaille, oignons, ass</small>	Nuggets de blé		 Tortelloni au saumon <small>Saumon fumé, ricotta</small>	 Sauté de bœuf aux épices  <small>Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass</small>
 Riz 	 Petits pois		-	 Purée de courgettes
	<i>Petit suisse sucré</i>		<i>Fromage frais sucré</i>	 <i>Camembert (à la coupe)</i>
 Entremets praliné	 Fruit de saison			Beignet aux pommes



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Melon		 Lentilles ciboulette 	
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>		Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-		 Ratatouille	Pommes noisettes
 Entremets vanille				Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	  Yaourt de la ferme GAEC de la Thau		 Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon			Betterave vinaigrette
Omelette aux fromages	Nuggets de poisson + dosette de ketchup		Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Pâtes bolognaise* <small>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>
Riz à la tomate	Pommes sautées		Flageolets	-
	Petit suisse sucré		Camembert (à la coupe)	
Grillé cerise			Compote	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p> Betterave vinaigrette </p>	<p> Salade de pâtes </p>			
<p> Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small></p>	<p>Croc fromage</p>		<p> Jambon grill sauce ketchup</p> <p><small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small></p>	<p> Rôti de porc au jus</p>
<p> Gratin de courgettes</p>	<p> Purée de brocolis</p>		<p>Haricot beurre</p>	<p> Boulgour à la tomate </p>
<p> Yaourt sucré</p>			<p>Petit suisse sucré </p>	<p>Edam (prédécoupé)</p>
	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Gâteau au chocolat du commerce équitable maison </p>	<p>Poire au sirop</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 des Saveurs: Le Marché Créole



Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue	*		Potage de patate douce	
Cari de poulet <small>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</small>	Nuggets de poulet + dosedette de ketchup	*	Colombo de porc <small>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</small>	*  Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</small>
Riz carmarguais	Pommes noisette		Carottes au lait de coco 	* Harciois verts 
	Vache qui rit		*	
 Fruit de saison	 Fruit de saison		Ananas au sirop	Rocher coco



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise  P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise 		 Céleri rémoulade 	
 Sauté de porc à l'estragon Estragon, fond, crème, roux, ass	Tarte aux légumes		 Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte		-	 Epinard à la crème 
Mimolette (prédécoupé)				 Cantal (prédécoupé)
Compote pomme banane	Cocktail de fruits		 Gâteau maison	Crème à la vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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. »

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 35

Site :

Responsable de secteur : Mme Thonnellier M. ne Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 29-août		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 30-août		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 31-août		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jedi 01-sept.	Macédoine de légumes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tortelloni		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Provençal bio		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Yaourt aromatisé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 02-sept.	Concombre à la crème		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Steak haché sauce tomate		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Pommes vapeur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Crème au chocolat		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : apprécie, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 35

Site :

Responsable de secteur : Mme Thonnellier M. Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)								
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires
Lundi 12-sept.	Concombre à la crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Rôti de dinde sauce barbecue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Entremets praliné	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 13-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Nuggets de blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petits pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 14-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 15-sept.	Radis beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Tortelloni au saumon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Fromage frais sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 16-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Sauté de bœuf aux épices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Purée de courgettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Camembert (à la coupe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Beignet aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 35

Site :

 Responsable de secteur : Mme Thonnellier M. ne Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 26-sept.	Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Omelette aux fromages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz à la tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Grillé cerise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 27-sept.	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Nuggets de poisson + dose de ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pommes sautées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 28-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Judi 29-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de poulet sauce forestière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Flageolets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Camembert (à la coupe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Compote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 30-sept.	Betterave vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pâtes bolognaise*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 35

Site :

 Responsable de secteur : Mme Thonnellier M. Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 29-août	Accras de morue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cari de poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Riz carmarguais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 30-août	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pommes noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Vache qui rit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 31-août	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 01-sept.	Potage de patate douce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Colombo de porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Carottes au lait de coco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Ananas au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 02-sept.	Crêpe au fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson sauce ciboulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Harclots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Rocher coco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 36

Site :

 Responsable de secteur : Mme Thonnellier M. Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)												
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires				
Lundi 05-sept.	Taboulé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Quiche aux fromages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Mardi 06-sept.	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Chipolatas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Lentilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Mercredi 07-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Jeudi 08-sept.	Carottes râpées vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Hachis parmentier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Liégeois vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Vendredi 09-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Filet de poisson sauce beurre blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Emmental (prédécoupé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : Mme Thonnellier * * ne Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 19-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Filet de poisson meunière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	sauce tartare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Entremets vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 20-sept.	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pâtes à la sauce tomate végétarienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt de la ferme GAEC de la Thau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 21-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jedi 22-sept.	Lentilles ciboulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Cordon bleu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Ratatouille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 23-sept.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Sauté de porc aux oignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Pommes noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gouda (prédécoupé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Compote pommes abricot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécie, A : apprécie, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : Mme Thonnelier M. Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 03-oct.	Betterave vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Boulettes de bœuf sauce tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gratin de courgettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Yaourt sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mardi 04-oct.	Salade de pâtes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Croc fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Purée de brocolis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Mercredi 05-oct.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Jeudi 06-oct.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Jambon grill sauce ketchup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Haricot beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Petit suisse sucré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Gâteau au chocolat du commerce équitable maison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Vendredi 07-oct.	0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Rôti de porc au jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Boulgour à la tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Edam (prédécoupé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
	Poire au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

TA : Très Apprécie, A : appréciée, NA : Non Apprécie. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

Année 2021/2022

Période 5

Semaine 36

Site :

Responsable de secteur : Mme Thonnelier M. Rio M. Buléon

Nous avons mis en place ces fiches de liaison afin de pouvoir mesurer votre satisfaction sur les plats que nous proposons et de prendre en considération vos remarques. Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine par fax ou via le chauffeur afin que ces remarques soient prise en compte dès l'établissement de la prochaine série de menus.

		Merci de préciser la ou les raison(s)									
Dates :	Nom du plat :	TA	A	NA	Cuisson	Texture	Goût	Sauce	Quantité	Commentaires	
Lundi 05-sept.		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mardi 06-sept.		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Mercredi 07-sept.		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Jeudi 08-sept.		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Vendredi 09-sept.		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
		0,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

TA : Très Apprécié, A : apprécié, NA : Non Apprécié. En cas de changement, merci d'indiquer le plat servi en rayant le plat renseigné.

Commentaires sur la logistique, les livraisons, etc.

MENU CHOIX - PÉRIODE 1 - SEPTEMBRE/OCT - 1/4

COMMUNE

CODE CLIENT (impératif)

LÉGENDE

* Plat complet (sans accompagnement)
Menu équilibré et conseillé

** Plat sans sauce
Dessert principal Constante

Semaine 35	Lundi 29 août	Effectif	Mardi 30 août	Effectif	Mercredi 31 août	Effectif	Jeudi 1 septembre	Effectif	Vendredi 2 septembre	Effectif
ENTRÉES							Macédoine de légumes Betterave vinaigrette Salami @		Concombre vinaigrette Saucisson sec @ Pastèque	
PLATS							Tortelloni provençal		Steak haché sauce tomate	
LÉGUMES FÉCULENTS							- Ratatouille Purée Frites (au four)		Pommes vapeur Haricot plat Purée Frites (au four)	
DESSERTS							Yaourt aromatisé Fruit de saison Compote		Chanteneige Crème au chocolat Fruit de saison	

Semaine 36	Lundi 5 septembre	Effectif	Mardi 6 septembre	Effectif	Mercredi 7 septembre	Effectif	Jeudi 8 septembre	Effectif	Vendredi 9 septembre	Effectif
ENTRÉES	Taboulé Macédoine de légumes Chou blanc à l'emmental		Melon Salade Waldorf Œufs durs mayonnaise		Tomate vinaigrette Salade grecque Blé à la provençale		Carottes râpées vinaigrette Asperges vinaigrette Saucisson à l'ail @		Pâté de campagne + cornichon @ Salade de cœurs de palmier Concombre vinaigrette	
PLATS	Quiche au fromage *		Chipolatas @		Sauté de dinde sauce crème		Hachis parmentier* - salade verte		Filet cabillaud sauce beurre blanc	
LÉGUMES FÉCULENTS	Salade verte Ratatouille Purée Frites (au four)		Lentilles Carottes à la crème Purée Frites (au four)		Semoule Purée de carotte Purée Frites (au four)		- Julienne de légumes Purée Frites (au four)		Haricots verts Tagliatelles Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Camembert Fruit de saison Mousse citron		Petit suisse sucré Purée pomme fraise Mimolette		Fromage blanc sucré Muffin Croc'lait		Edam Liégeois vanille Compote		Emmental Fruit de saison Cocktail de fruits	

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

IMPORTANT : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

MENU CHOIX - PÉRIODE 1 - SEPTEMBRE/OCT - 2/4
COMMUNE
CODE CLIENT (impératif)
LÉGENDE

 * Plat complet (sans accompagnement)
 Menu équilibré et conseillé

 ** Plat sans sauce
 Constante
Dessert principal

Semaine 37	Lundi 12 septembre	Effectif	Mardi 13 septembre	Effectif	Mercredi 14 septembre	Effectif	Jeudi 15 septembre	Effectif	Vendredi 16 septembre	Effectif
ENTRÉES	Concombre sauce crème Salade Mexicaine Salade Waldrof		Persillade de pommes de terre Lentilles ciboulette Carottes râpées au citron		Coquillettes monégasques Salade Windsor Melon		Radis beurre Taboulé Quiche aux légumes		Saucisson sec © Samade Marocaine Salade Napoli	
PLATS	Rôti de dinde sauce barbecue		Nuggets de blé		Jambon grill à la tomate ©		Tortelloni au saumon		Sauté de bœuf aux épices	
LÉGUMES FÉCULENTS	Riz Chou-fleur persillé Purée Frites (au four)		Petits pois Pâtes Purée Frites (au four)		Epinard Pommes de terre Purée Frites (au four)		Salade verte Côtes de blette Purée Frites (au four)		Purée de courgettes Boulgour Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Coulommiers Velouté aux fruits Fruit de saison		Petit suisse sucré Fruit de saison Compote pomme-fraise		Samos Liégeois chocolat Fruit de saison		Fromage frais sucré Purée de fruits Bûchette au chèvre		Camembert Beignet aux pommes Gélifié chocolat	
Semaine 38	Lundi 19 septembre	Effectif	Mardi 20 septembre	Effectif	Mercredi 21 septembre	Effectif	Jeudi 22 septembre	Effectif	Vendredi 23 septembre	Effectif
ENTRÉES	Blé à la provençale Trio de légumes Roulé au fromage		Melon Œufs durs mayonnaise Salade complète		Tomate vinaigrette Salade du pêcheur Macédoine mayonnaise		Lentilles ciboulette Croissillon Dubarry Carottes râpée vinaigrette		Concombre à la crème Duo de choux Pomme de terre Rosa	
PLATS	Filet de poisson meunière sauce tartare		Pâtes à la sauce tomate végétarienne		Steak haché sauce ancienne		Cordon bleu		Sauté de porc aux olives	
LÉGUMES FÉCULENTS	Poêlée de légumes Pommes sautées Purée Frites (au four)		Salade verte Haricots beurre Purée Frites (au four)		Blé Courgettes sautées Purée Frites (au four)		Ratatouille Pâtes Purée Frites (au four)		Gnocchis à la tomate Epinard à la crème Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fruit de saison Mimolette		Camembert Mousse au chocolat Cocktail de fruits au sirop		Cantafras Purée de fruits Flan caramel		Petit suisse sucré Fruit de saison Fruit de saison		Gouda Compote pommes abricot Fruit de saison	

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 VFR.
 Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

IMPORTANT : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

MENU CHOIX - PÉRIODE 1 - SEPTEMBRE/OCT - 3/4
COMMUNE
CODE CLIENT (impératif)
LÉGENDE

 * Plat complet (sans accompagnement) ** Plat sans sauce
 Menu équilibré et conseillé Dessert principal Constante

Semaine 39	Lundi 26 septembre	Effectif	Mardi 27 septembre	Effectif	Mercredi 28 septembre	Effectif	Jeudi 29 septembre	Effectif	Vendredi 30 septembre	Effectif
ENTRÉES	Macédoine de légumes Pizza margarita Taboulé		Melon Salade Romaine Salade de fonds d'artichauts au thon		Salade piémontaise Salade Italienne Macédoine		Cervelas @ Carotte râpée vinaigrette Salade méditerranéenne		Betterave vinaigrette Roulé au fromage Duo de crudité	
PLATS	Omelette aux fromages		Nuggets de poisson + dosette de ketchup		Paupiette de veau au jus		Sauté de poulet sauce forestière		Pâtes bolognaise *	
LÉGUMES FÉCULENTS	Riz à la tomate Courgettes poêlées Purée Frites (au four)		Pommes sautées Chou vert braisé Purée Frites (au four)		Gratin de légumes de saison Semoule Purée Frites (au four)		Flageolets Petits pois Purée Frites (au four)	Fondue de poireaux + pommes de terre	Salade verte Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Cantal Grillé cerise Fruit de saison		Petit suisse sucré Cocktail de fruits Purée de fruits		Yaourt pulvé Fruit de saison Coulommiers		Camembert Compote Petits suisses sucrés		Chanteneige Fruit de saison Yaourt aromatisé	

Semaine 40	Lundi 3 octobre	Effectif	Mardi 4 octobre	Effectif	Mercredi 5 octobre	Effectif	Jeudi 6 octobre	Effectif	Vendredi 7 octobre	Effectif
ENTRÉES	Betterave vinaigrette Crêpe au fromage Carottes râpées vinaigrette		Salade de pâtes Œufs durs mayonnaise Salade coleslaw		Duo de chou vinaigrette Salade ruzinoise Salade villageoise		Potages aux 8 légumes Taboulé d'Ebly Betterave vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette Pâté de campagne @ Salade de cœurs de palmier	
PLATS	Boulette de boeuf sauce tex mex		Croc fromage		Filet de poisson sauce au beurre blanc		Jambon grill sauce ketchup @		Rôti de porc au jus	
LÉGUMES FÉCULENTS	Gratin de courgettes Pommes vapeur Purée Frites (au four)		Purée de brocolis Riz Purée Frites (au four)		Coquillettes Haricots verts Purée Frites (au four)		Haricot beurre Purée de pommes de terre Purée Frites (au four)		Boullgour à la tomate Julienne de légumes Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Yaourt sucré Fruit de saison Ile flottante		Gouda Mousse au chocolat Fruit de saison		Biscuits Velouté aux fruits Compote		Petit suisse sucré Eclair au chocolat Fruit de saison		Edam Poire au sirop Compote	

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.
 Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

IMPORTANT : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.

MENU CHOIX - PÉRIODE 1 - SEPTEMBRE/OCT - 4/4
COMMUNE
CODE CLIENT (impératif)
LÉGENDE

 * Plat complet (sans accompagnement)
 Menu équilibré et conseillé

 ** Plat sans sauce
 Constante
Dessert principal

Semaine 41	Lundi 10 octobre	Effectif	Mardi 11 octobre	Effectif	Mercredi 12 octobre	Effectif	Jeudi 13 octobre	Effectif	Vendredi 14 octobre	Effectif
ENTRÉES	Accras de morue Potage de légumes Duo de crudité		Carottes râpées Florida Salade jurasienne Salade Romaine		Céleri rémoulade Œufs durs mayonnaise Salade du pêcheur		Potage de patate douce Carottes râpées vinaigrette Champignon à la crème		Crêpe au fromage Betterave vinaigrette Duo de choux	
PLATS	Cari de poulet		Nuggets de poulet + dosette de ketchup		Totellini ricotta épinard sauce tomate		Colombo de porc		Filet de poisson sauce ciboulette	
LÉGUMES FÉCULENTS	Riz carmarguais Poêlée de légumes Purée Frites (au four)		Pommes noisette Courgettes rissolées Purée Frites (au four)		Salade verte Haricots blancs à la tomate Purée Frites (au four)		Carottes au lait de coco Pâtes Purée Frites (au four)		Haricots verts Riz Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Petit suisse sucré Fruit de saison Abricot au sirop		Vache qui rit Fruit de saison Compote		Yaourt aromatisé Compote Crème chocolat		Rondelé poivre Ananas au sirop Fruit de saison		Camembert Rocher coco Fruit de saison	
Semaine 42	Lundi 17 octobre	Effectif	Mardi 18 octobre	Effectif	Mercredi 19 octobre	Effectif	Jeudi 20 octobre	Effectif	Vendredi 21 octobre	Effectif
ENTRÉES	Carottes râpées vinaigrette Crêpe au fromage Macédoine		Salade piémontaise Potage de légumes Salade Indienne		Taboulé Endives au gouda Salade coleslaw		Céleri rémoulade Trio de légumes Lentilles ciboulette		Pâté de campagne Duo de choux Potage de légumes	
PLATS	Sauté de porc à l'estragon ®		Tarte aux légumes		Filet de poisson pané + citron		Cassoulet *®		Escalope viennoise	
LÉGUMES FÉCULENTS	Semoule Salsifis persillées Purée Frites (au four)		Salade verte Riz aux légumes Purée Frites (au four)		Ratatouille Boulgour Purée Frites (au four)		salade verte Petits pois Purée Frites (au four)		Epinard à la crème Pommes vapeur Purée Frites (au four)	
DESSERTS	Mimolette Compote pomme banane Crème praliné		Yaourt sucré Cocktail de fruits Vache Picon		Cantafrais Fruit de saison Fruit de saison		Petit suisse aux fruits Fruit de saison Gouda		Gouda Crème à la vanille Fruit de saison	

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 V.P.P.
 Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

IMPORTANT : nos menus sont réalisés par notre équipe de diététiciens diplômés et respectent scrupuleusement les préconisations du GEMRCN. Toute modification de ces menus peut donc entraîner un déséquilibre sur le plan nutritionnel ou diététique, elles sont par conséquent et dans la mesure du possible à limiter au maximum.