













## Restaurant scolaire - Chateaubriant

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	 C'EST LA RENTRÉE!	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre sauce bulgare		 Taboulé	Melon
	 Coquillettes bolognaise *		<u>Bœuf braisé aux olives</u>	 Filet de colin sauce oseille
	-		 Carottes braisées	 Brocolis
	Emmental		 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>	 <u>Gouda</u>
	Crème au chocolat		Tarte à l'abricot	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »











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



## Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes (pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)		 Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote		<u>Jambon grill</u>	Fish and chips de cabillaud
Blé	 Haricots verts		<u>Purée de pommes de terre</u>	 <u>Courgettes</u>
Gouda	 Fromage blanc sucré		 Emmental	 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>
Compote	 Fruit de saison		Maestro vanille	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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. »











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



# Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	Melon		 Salade grecque (tomate, concombre, fêta)	 Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc sauce moutarde	<u>Sauté de dinde sauce suprême</u>		 Mignonettes de bœuf sauce orientale	 Sauté de poulet à la crème
Carottes braisées	<u>Gratin de brocolis</u>		 Boulgour	Courgettes sautées et pommes de terre 
Yaourt sucré	 <u>Gouda</u>		 <u>Edam</u>	<u>Bûchette de chèvre</u>
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Poire sauce chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »












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



## Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Taboulé		Carottes râpées vinaigrette	Melon
 Mijoté de bœuf à la thaï	 Filet de poisson sauce ciboulette sauce : fumet, crème, roux, ciboulette		Saucisse	<u>Moelleux de poulet</u>
 Haricots verts	Julienne de légumes		Purée de pommes de terre	 Riz
 <u>Emmental</u>	 Fromage blanc sucré		Camembert	 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>
 Fruit de saison	 <i>Compote</i>		Crème au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »












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



## Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Concombre à la crème		 Céleri râpé au curry	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de bœuf marengo	 Pâtes bio bolognaise végétarienne* 		 Sauté de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-		Epinards à la crème	 Chou-fleur
Yaourt aromatisé à la vanille	 <u>Camembert</u>		 Yaourt sucré	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Fruit de saison</i>	Crème au chocolat		Tarte normande	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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



## Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)	Melon		 Salade coleslaw  (Chou blanc et carottes)	 Betterave sauce bulgare
 Sauté de volaille au paprika	<u>Steak haché</u>		Moussaka*	 <u>Sauté de porc sauce forestière</u>
Haricots verts	<u>Purée de carottes</u>		-	 <u>Pommes vapeur</u>
Chanteneige	 <u>Yaourt aromatisé à la vanille</u>		 Edam	 <u>Gouda</u>
Fruit de saison	 Compote		Tarte aux poires	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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



# Restaurant scolaire - Chateaubriant



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020

LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Tomate entière	 Salade normande (pdt bio) (pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)		 Concombre à la menthe	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)
Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <small>Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux</small>	 Bœuf bourguignon		 Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate</small>	Pizza fraîche au fromage*
Boullgour	 Carottes rissolées		Purée de potiron	-
Emmental	 Yaourt aromatisé à la vanille		 <u>Camembert</u>	 <u>Yaourt sucré</u>
Compote	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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. »

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