

Semaine 47
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade des carpâtes

Demi pamplemousse

Carottes râpées et maïs



Betteraves

Salade Marco Polo

Plat principal

Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette

Hoki poêlé doré au beurre

Omelette au fromage



Carbonade flamande

Saucisse knack

Légume Féculent

Poêlée villageoise

Riz d'or

Ratatouille Semoule

Frites

Haricots verts extra fins

Produit laitier

Camembert

Fromage blanc

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Fruit

Dessert

Fruit

Tarte aux pommes

Spéculos



Nouveauté

* Plats composés
** Sans sauce

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

Nos salades:

Salade des carpâtes: P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgte moutardée

Salade Marco Polo: Nouilles, surimi rondelle, poivron rouge, xérès, mayonnaise



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera 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 48
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Macédoine de légumes

Salade aux dés de fromages

Taboulé

Velouté de légumes

Pâté de campagne

Plat principal

Jambon grill sauce madère

Lasagnes

Filet de poisson au beurre citronné

Marengo de volaille

Filet de poisson meunière**

Légume Féculent

Purée

boïognaise*

Gratin de choux fleurs

Petits pois extra fins

Carottes vapeur

Produit laitier

Yaourt pulpé

Petit suisse aux fruits

Edam

Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit

Fruit

Flan pâtissier



Nouveauté

* Plats composés
** Sans sauce

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

Nos salades:

Salade aux dés de fromages: Salade verte, tomate, épaule, fromage
Taboulé: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte



Lasagnes:

- 6 plaques de lasagnes précuites
- 1 oignon émincé
- 500gr de viande hachée
- 1 pot de sauce provençale toute prête (500 g)
- 1 pot de crème liquide (20 cl)
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 1 noisette de beurre

1. Faire dorer les oignons dans l'huile d'olive.
2. Ajouter les steaks hachés que vous émietterez, ainsi que les herbes de Provence; laisser cuire, jusqu'à ce que la viande soit grillée.
3. Prendre un moule à cake de la taille des lasagnes (pas plus grand), et verser le lait dans le fond du moule.
4. Mettre une plaque de lasagne, recouvrir de sauce provençale, d'un peu de viande et de crème liquide.
5. Superposer une nouvelle plaque de lasagne, de sauce, etc., jusqu'au sommet du moule.
6. Sur la dernière plaque de lasagne, mettre simplement de la sauce provençale, saupoudrer de gruyère râpé et d'une noisette de beurre.
7. Enfourner à 200°C (thermostat 6-7), pendant 20 min.
8. S'assurer de la bonne cuisson des pâtes, en piquant avec une fourchette.