

Semaine 24
(2018)

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

Lundi

Salade Normande

Blanquette de volaille

Carottes vapeur

St Paulin

Mousse au chocolat

Mardi

Melon

Rôti de porc façon carbonara

Haricots blancs à la tomate

Flan vanille

Madeleine

Mercredi

Demi pamplemousse

Emincé de bœuf

Coquillettes

Bûchette au chèvre

Purée de poire

Jeudi

Œuf mayonnaise

Dos de colin sauce bonne femme

Purée de petits pois

Yaourt sucré

Fruit de saison

Vendredi

Salade tricolore

Nugget's de poulet et dosette de ketchup

Jardinière de légumes

Madame Loïck

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce

Nouveauté

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

Nos salades
Salade normande: pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette
Salade tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vianes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Céréales, légumes secs
- Produits gras

Tous ces menus sont approuvés par le Comité de Restauration de nos établissements scolaires et certains établissements de santé, et sont soumis de votre responsabilité. OCÉANE de Restauration vous informe que le service scolaire est financé par le département au 17/12/2002. Notre numéro de téléphone est 02 97 14 31 37.

L'info plus !



Pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? La carotte s'est faite cette sympathique réputation grâce à l'âne ! En effet, on dit que la carotte rend aimable car la carotte était destinée aux ânes pour les faire avancer. On connaît le caractère extrêmement têtu d'un âne, que seule sa friandise favorite peut rendre soudainement obéissant et donc... aimable !

Ce qui est sûr, c'est qu'avec les carottes, on fait le plein de vitamines. Il en existe de nombreuses variétés : certaines sont oranges, d'autres blanches, jaunes ou même violettes. Ils existent plus de 500 variétés de carottes. La carotte peut aussi être utilisée pour faire de délicieux gâteaux grâce à sa saveur sucrée. C'est étonnant, non ?

Semaine 25
(2018)

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

Lundi

Accras de morue

Kefta d'agneau sauce au miel

Légumes façon tajine

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mardi

Concombres à la crème de ciboulette

Sauté de porc aux herbes

Pommes de terre provençale

Mousse au citron

Palmiers

Mercredi

Betteraves aux pommes

Galette savoyarde

Salade verte*

Edam

Flan nappé caramel

Jeudi

Melon

Hachis Parmentier

à la patate douce*

Brie

Pâtisserie mystère

Vendredi

Salade fraîcheur

Hoki poêlé doré au beurre

Poêlée bretonne

Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce

Nouveauté

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

Nos salades
Concombres à la crème de ciboulette: concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette
Salade fraîcheur: riz, champignons, pommes fruit, jambon; poivron, radis, vinaigrette

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vianes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Céréales, légumes secs
- Produits gras



Blagues

Le père de David s'étonne de ne pas avoir encore reçu le bulletin scolaire de son fils et lui en demande la raison :
- Et ton bulletin, il n'est pas encore arrivé ?
- Si, si mais je l'ai prêté à Paul pour qu'il fasse peur à son père.

Tous ces menus sont approuvés par le Comité de Restauration de nos établissements scolaires et certains établissements de santé, et sont soumis de votre responsabilité. OCÉANE de Restauration vous informe que le service scolaire est financé par le département au 17/12/2002. Notre numéro de téléphone est 02 97 14 31 37.