




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
Salade au surimi	Crêpe jambon fromage		Betteraves	Taboulé
Sauté de porc à la moutarde	Poulet à la milanaise		Hachis parmentier	Filet de poisson à la crème de poireaux
Pâtes	Petits pois		Salade verte	Carottes
Emmental	Petit suisse		Fromage	Chèvre
Fruit de saison	Compote		Fruit de saison	Flan nappé caramel



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	Pâtes au thon		Potage	Céleri rémoulade
Tartiflette	Sauté de bœuf à la provençale		Poisson meunière	Poulet rôti
Salade verte	Haricots verts		Julienne de légumes	Frites
Petit suisse aux fruits	Camembert		Vache qui rit	Fromage
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Flan pâtissier	Fruit de saison

Nos salades

Concombres alpins : Concombre, fromage blanc, citron

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 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 11 (5é.5j)	LUNDI 13 mars 2017	MARDI 14 mars 2017	MERCREDI 15 mars 2017	JEUDI 16 mars 2017	VENREDI 17 mars 2017
Entrée	Betteraves aux pommes	Salade chevrette		Salade / maïs / mimolette	Carottes au citron
Plat principal	Bœuf braisé	Curry de volaille		Jambon grillé	Dos de colin à la crème de poivrons rouges
Légume Féculent	Pâtes	Haricots beurre		Gratin de chou fleur	Pommes vapeur
Produit laitier	Fromage	Yaourt sucré		Camembert	Fromage blanc
Dessert	Yaourt vanille	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fruit de saison



Semaine 12 (5é.5j)	LUNDI 20 mars 2017	MARDI 21 mars 2017	MERCREDI 22 mars 2017	JEUDI 23 mars 2017	VENREDI 24 mars 2017
Entrée	Concombres	Mâche au chèvre		Riz carnaval	Coquillettes monégasques
Plat principal	Tajine de porc	Bœuf braisé		Filet de poisson meunière citron frais	Chipolatas
Légume Féculent	Frites	Mogettes		Gratin de potiron	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc		Petit suisse aux fruits	St Paulin
Dessert	Fruit de saison	Sablé de Retz		Fruit de saison	Maestro chocolat

Nos salades

Salade chevrette : pommes de terre, chèvre, ciboulette, vinaigrette
Coquillettes monégasques: coquillettes, thon, tomates, mayonnaise
Riz carnaval: Riz, maïs, carottes, 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.





Semaine 13 (5é.5j)

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

LUNDI 27 mars 2017	MARDI 28 mars 2017	MERCREDI 29 mars 2017	JEUDI 30 mars 2017	VENREDI 31 mars 2017
Salade Napoli	Radis beurre		Céleri et carottes	Taboulé à la menthe
Cuisse de poulet	Carbonade de bœuf		Rougail de saucisses	Blanquette de la mer
Haricots verts	Pommes vapeur		Riz	Courgettes
Yaourt sucré	Camembert		Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crème à la vanille		Flan nappé caramel	Fruit de saison



C'est bientôt les vacances . . . !



Semaine 14 (5é.5j)

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

LUNDI 3 avril 2017	MARDI 4 avril 2017	MERCREDI 5 avril 2017	JEUDI 6 avril 2017	VENREDI 7 avril 2017
Rillettes de sardines	Crêpe au fromage		Œuf mimosa	Carottes râpées
Curry de volaille	Calamars à la romaine		Rôti de porc aux petits légumes	Pâtes à la bolognaise
Chou fleur	Ratatouille		Pommes noisettes	Petit suisse aux fruits
Vache qui rit	Chèvre		Mimolette	Fruit de saison
Compote	Fruit de saison		Dessert de Pâques	

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

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.

