



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la vinaigrette	Carottes râpées Florida <small>(carottes, ananas, raisins secs, vgtte)</small>	Salade d'endive, pomme et noix		Œuf dur mayonnaise
Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Rôti de porc à la moutarde		Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small>
Petits pois extra fin	Riz créole	Pommes sautées		-
<i>Fromage blanc aromatisé</i>	Brie (à la coupe)	<i>Emmental (prédé coupé)</i>		Yaourt sucré
Fruit de saison	<i>Compote pomme banane</i>	Crème pistache		Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
 Salade Auvergnate Lentilles, lardons, oignon, maïs, carotte, vgtte	 Céleri rémoulade 	 Champignon à la parisienne 	 Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond. roux, ass, crème	 Hachis томатé végétarien NOUVELLE RECETTE	Omelette au fromage	 Fricassé de poulet sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, as 	Poisson pané
Ratatouille	-	 Semoule à la tomate 	 Légumes à la Mexicaine EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS	 Haricots verts à l'ail 
Petit suisse aromatisé	Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Crème au chocolat	Purée de fruits	 Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Salade de pommes de terre <small>P. de terre, persil, vgtte, mayonnaise</small>	 Chou rouge	 Velouté de légumes à la vache qui rit 	 Betterave à la crème
Sauté de dinde façon Tex Mex 	Nuggets de blé	Croque - Monsieur	 Aiguillette de poulet à la diable <small>Moutarde, poivre, échalotes, vin blanc, fond, roux, ass.</small>	 Filet de poisson meunière au citron
 Pommes rissolées	  Carottes au cumin	 Salade verte	 Gratin de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel</small>	 Coquille
Brie (à la coupe)	Petit suisse sucré	Yaourt pulvé	Coulommiers (à la coupe)	Bûchette de chèvre (à la coupe)
Mousse citron	Fruit de saison	Pomme au four	Flan pâtissier	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade coleslaw (Chou blanc et carottes)	Salade de pâtes bio au thon
Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	Filet de poisson sauce crème poivron rouge	Jambon grill sauce tomate	Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort</small>	Escalope viennoise
-	Pommes vapeur	Polenta	-	Epinard à la crème
Yaourt brassé	Coulommiers (à la coupe)	Rondelé	Yaourt aromatisé	Petit Picon
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Champignon à la crème 	 Salade Gauloise P. de terre, poulet, chou-fleur, lard fumé, mayonnaise	 Céleri râpé sauce fromage blanc	 Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de campagne
Chipolatas	 Filet de poulet sauce normande Champignons, crème, roux, ass 	 Pâtes bio à la carbonara 	Palet maraicher maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, tomates, pommes de terre, froment, farine, œuf	 Filet de poisson sauce à l'aneth 
Lentilles	Légumes à la Bretonne (Chou fleur, haricot vert, carotte, pdt)		 Purée de potiron 	 Riz d'or
Ail et fines herbes	Pont l'Evêque (à la coupe)	Petit suisse aux fruits	Emmental (prédécoupé)	Yaourt sucré
Crème praliné	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Mosaïque de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021



























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Haricots verts vinaigrette 	 Chou blanc rémoulade 	 Terrine forestière 	 Terrine de saumon fromage blanc acidulé 	 Betterave sauce ciboulette 
 Bœuf bourguignon	 Poisson pané	 Sauté de poulet sauce marron	 Filet de volaille aux aîrelles 	 Tartiflette végétarienne*
 Ebly	 Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre bio 	Rosties 	Pommes pins  	-
Petit suisse sucré	Emmental (prédécuté)	Camembert (à la coupe)	Clémentine 	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Semoule au lait	 Tarte au chocolat 	Pâtisserie au chocolat de Noël 	Compote pomme coing



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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.