



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème
			 Tortelloni Provençal bio	 Steak haché sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
			-	Pommes vapeur
			Yaourt aromatisé	Chanteneige
			Compote	Crème au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés
S
** Sans sauce













D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	Melon	Tomate vinaigrette	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	Pâté de campagne + cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	 <p>Sauté de dinde sauce crème</p> <p><small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small></p>	 <p>Hachis parmentier</p> <p><small>Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé</small></p>	 <p>et de poisson sauce beurre blanc</p> <p><small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small></p>
Salade verte	 <p>Lentilles</p> 	 <p>Semoule</p> 	-	 <p>Haricots verts</p>
Camembert (à la coupe)	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)
Fruit de saison	 <p>Purée pomme fraise</p>	Muffin	Liégeois vanille	 <p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
S
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	PLAT VÉGÉTARIEN Persillade de pommes de terre P. de terre cube, échalote, persil, vgte	Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	Radis beurre	Saucisson à l'ail
Rôti de dinde sauce barbecue Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass	Nuggets de blé	Jambon grill à la tomate Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Tortelloni au saumon Saumon fumé, ricotta	Sauté de bœuf aux épices Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass
Riz	Petits pois	Epinard et pommes de terre	-	Purée de courgettes
Coulommiers (prédécoupé)	Petit suisse sucré	Samos	Fromage frais sucré	Camembert (à la coupe)
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gâteau maison	Beignet aux pommes



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
S
** Sans sauce

















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Lentilles ciboulette 	 Concombre à la crème 
 Filet de poisson meunière sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</small>	 Pâtes à la sauce tomate végétarienne  <small>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</small>	 Steak haché sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	Cordon bleu	 Sauté de porc aux oignons
Poêlée de légumes 	-	 Blé	 Ratatouille	Frites
 Yaourt aromatisé	Camembert (à la coupe)	Cantafrais	Petit suisse sucré	Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Compote pommes abricot



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
 S
 ** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p>Cervelas</p>	 <p>Betterave vinaigrette</p>
<p>Omelette aux fromages</p>	<p>Nuggets de poisson + dosette de ketchup</p>	 <p>Paupiette de veau au jus</p>	 <p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	 <p>Pâtes bolognaise*</p> <p>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</p>
 <p>Riz à la tomate</p>	<p>Pommes sautées</p>	 <p>Gratin de légumes de saison</p>	<p>Flageolets</p>	<p>-</p>
 <p>Cantal (prédécoupé)</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt pulpé</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Grillé cerise</p>	<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau aux fruits de saison maison</p> 	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





















« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade de pâtes 	 Duo de chou vinaigrette	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées vinaigrette 
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	 Filet de poisson sauce au beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, riz d'or, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	 Coquillettes 	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Entremets vanille	Gouda (prédécoupé)	Biscuits	Petit suisse sucré	Edam (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Eclair au chocolat	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats
composé
s
** Sans
saïce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE

Semaine des Saveurs: Le Marché Créole



Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de morue	Carottes râpées Florida <small>Carottes, ananas</small>	Céleri rémoulade	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet <small>Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail</small>	Nuggets de poulet + dosette de ketchup	Totelloni ricotta épinard sauce tomate	Colombo de porc <small>Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail</small>	Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, crème, roux, ass, ciboulette</small>
Riz carmarguais	Pommes noisette	-	Carottes au lait de coco	Harciots verts
Entremets chocolat	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Rondelé poivre	Camembert (à la coupe)
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Ananas au sirop	Rocher coco



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats
composé
s
** Sans
saucis

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022




















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise   <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Taboulé 	 Céleri rémoulade 	Pâté de campagne 
 Sauté de porc à l'estragon <small>Estragon, fond, crème, roux, ass</small>	Tarte aux légumes	Filet de poisson pané + citron	 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	Escalope viennoise
 Semoule 	Salade verte	 Ratatouille + BOULGOUR	-	 Epinard à la crème 
Mimolette (prédécoupé)	Yaourt sucré	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	 Cantal (prédécoupé)
 Purée de pommes	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »