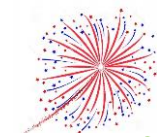




























Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise	Champignon à la crème ciboulette 	 Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	 Nuggets de pois chiche + dosette de ketchup	 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Choucroute + pommes vapeur 	
Boulgour 	Petits pois	Torsades 	-	
Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt pulpé	Emmental	
Fruit de saison	Tarte Normande	Fruit de saison	 Dessert maison	





 Label Rouge
  Haute valeur environnementale
  Produit Bleu Blanc Cœur
  Produit biologique
  Produit AOP
  Plat élaboré par nos chefs
  MSC : pêche durable

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 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small>	 Soupe aux légumes 	 Salade coleslaw  <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Moelleux de poulet sauce brune 	Palet montagnard	 Hachis parmentier
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts	Frites au four	 Riz à la tomate 	Salade verte
Brie	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	 Camembert	Fromage blanc sucré
Mousse chocolat	 Fruit de saison	Pommes au four	Fruit de saison	Stock tampon compote



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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de cœurs de palmiers</p>	<p>Carotte au cumin</p>  	<p>Salade Romaine</p> <p>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</p>	<p>Salade composée</p> <p>Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgtte</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>
<p>Pizza au fromage</p>	<p>Kabsa</p> <p>Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle</p>	<p>Jambon grill sauce tomate</p>	<p>Filet de poisson ciboulette</p> 	<p>Blanquette de dinde</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Riz</p> 	<p>Gratin de chou-fleur</p>	<p>Semoule</p>	<p>Carottes persillées</p>
 <p>Saint Nectaire</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Vache Picon</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Edam</p>
<p>Crème à la vanille</p>	<p>Panna Cotta à la fleur d'oranger maison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte	  Salade Jurassienne Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte	 Velouté de légumes 	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise	 Pâtes à la carbonara	 Steak haché sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce Armorica 
-	 Poêlée de légumes	-	Frites au four	 Blé à la tomate
Gouda	Buchette de chèvre	 Yaourt sucré	Emmental	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	 Dessert maison	Purée de poire



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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette	 Salade de chou rouge	 Soupe aux 8 légumes	 Endives emmental vinaigrette
 Sauté de poulet sauce Agenaise	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate	 Rôti de porc à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
 Salsifis rissolés + pomme vapeur	-	 Semoule	Salade verte	 Purée de potiron
 Yaourt sucré	Velouté aux fruits	Camembert	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Crème praliné	Purée de fruits



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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lentilles verte ciboulette </p>	 <p>Cake salé maison végétarien </p>	<p>Pâté de campagne + cornichon  </p>	<p>Terrine de saumon </p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette </p>
 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc </p>	<p>Omelette au fromage </p>	 <p>Steak haché au jus  </p>	<p>Filet de poulet sauce aux marrons   </p>	<p>Rougail saucisse </p>
 <p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p>	 <p>Haricots verts à l'ail </p>	 <p>Purée de potiron aux éclats de marrons </p>	<p>Pommes pins  </p>	 <p>Riz </p>
<p>Yaourt aux fruits</p>	 <p>Emmental</p>	<p>Clémentine </p>	 <p>Babybel</p>	<p>Ail et fines herbes</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Semoule au lait</p>	 <p>Eclair au chocola* </p>	<p>Pâtisserie au chocolat de Noël </p>	<p>Purée pomme coing</p>



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
** 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. »