







# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON

Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 VENDREDI
Macédoine de légumes	Taboulé		Concombre sauce bulgare
Paupiette de veau	Poisson Meunière		Coquillettes bolognaise *
 Pommes de terre persillées	Poêlée de courgettes		-
Yaourt sucré			<u>Emmental</u>
Fruit de saison	Crème chocolat		Beignet à l'abricot
			 Melon vert
			Palet végétarien Italien
			 Carottes persillées
			Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce




« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON

Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVNDREDI
Melon	Tomate monégasque		 Œuf dur mayonnaise	 Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)</small>
Daube de bœuf à la provençale	Poisson pané		Hachis végétarien*	Normandin de veau sauce échalote
 Blé	Ratatouille		-	Haricots verts
Gouda			Yaourt aromatisé	
Gâteau maison au chocolat issu du commerce équitable	Cake au chocolat et crème anglaise		Fruit de saison	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre au thon	Melon		Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Saucisson à l'ail
Rôti de porc au jus	Tortelloni provençal		Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
 Carottes braisées	-		 Lentilles	Courgettes sautées et pommes de terre 
Petit suisse sucré			Entremet maison (vrac)	
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Poire au sirop	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette		Tomate sauce échalote	 Melon
Steak haché sauce poivre (douce)	Chipolatas		 Filet de poisson sauce ciboulette sauce : rumet, creme, roux, ciboulette	 Carottes boulgour au cumin
Haricots verts	Purée de pommes de terre		Semoule	-
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>			<i>Petit suisse sucré</i>	
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Compote pomme-banane	<i>Fruit de saison</i>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



Semaine 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Concombre à la crème		Œuf dur mayonnaise	 Tomate vinaigrette
Emincé de bœuf à la thaï	Pâtes bolognaise végétarienne*		Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce normande
 Riz créole	-		Gratin de chou-fleur	Epinards à la crème
Brie			Carré de l'Est	
Crème au chocolat	Fruit de saison		Entremet maison	Tarte aux pommes



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



Semaine 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade ruzinoise</p> <p>(P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte)</p>	 <p>Tomate mozzarella basilic frais</p>		 <p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou blanc et carottes)</p>	Betterave sauce ciboulette
Emincé de volaille au paprika	Gnocchis sauce pesto *		Moussaka*	Jambon grill dosette de ketchup
Haricots beurre	-		-	 <p>Pommes rissolées</p>
<i>Chanteneige</i>	Panna cotta		<i>Madeleine</i>	
Fruit de saison			Œufs au lait maison (vrac)	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.










# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



## SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de fond d'artichaut au thon	 Carottes râpées au citron 		Salade des Carpates <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Salade d'agrumes <small>Laitue, pamplemousse, mandarine, tomate, vinaigrette)</small>
Cuisse de poulet rôti	Nuggets de blé		 Filet de poisson sauce façon beurre blanc	Lasagnes *
 Blé à la tomate	Gratin de brocolis		Purée de panais	-
Camembert			Verre de lait	
 Orange	Liégeois vanille		Tarte au citron 	Compote



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

« 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.



# SAINT CHRISTOPHE DU LIGNERON



Semaine 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>		Concombre à la menthe 	Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)</small>
Knack et dosette de ketchup	Bœuf bourguignon		Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
 Pâtes	 Carottes rissolées		Purée de potiron	-
<i>Vache qui rit</i>			<i>Emmental</i>	
Crème caramel	<i>Fruit de saison</i>		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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.