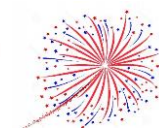




# Restaurant scolaire - St Christophe du Ligneron



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>			 Œuf dur mayonnaise
 Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce façon beurre blanc 			Tortelloni provençale <small>Pâtes, ricotta, épinard</small>
Petits pois extra fin	Riz créole 			
Fromage blanc aromatisé				
Fruit de saison	Compote pomme banane			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 - St Christophe du Ligneron



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 		 Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	Crêpe jambon fromage
 Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Hachis tomate végétarien NOUVELLE RECETTE		 Fricassé de poulet sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, as 	Poisson pané
Ratatouille	-		 Légumes à la Mexicaine EN COURS D'ELABORATION PAR NOS CHEFS	 Haricots verts à l'ail 
Petit suisse aromatisé			Liégeois vanille	
 Fruit de saison	Crème au chocolat		 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 - St Christophe du Ligneron



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>		Velouté de légumes  à la vache qui rit 	 Betterave à la crème
 Manchons Tex Mex	Nuggets de blé		 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 		 Gratin de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, béchamel</small>	Coquillette 
Brie (à la coupe)	Petit suisse sucré		Coulommiers (à la coupe)	
Mousse citron			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 - St Christophe du Ligneron



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette		  Salade coleslaw  (Chou blanc et carottes)	 Salade de pâtes bio au thon 
 Pot au feu Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre	  Filet de poisson sauce crème poivron rouge		 Chili sin carne Haricot rouge, riz, tomate, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre, piment fort	Escalope viennoise
-	 Pommes vapeur 		-	Épinard à la crème
Yaourt brassé			Yaourt aromatisé	
 Fruit de saison	Crème vanille		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 - St Christophe du Ligneron



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		 Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de campagne
Chipolatas	 Filet de poulet sauce normande  Champignons, crème, roux, ass		Palet maraicher maïs, carottes, petits pois, oignons, poivrons, 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			Emmental (prédécoupé)	
Crème praliné	Fruit de saison		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 - St Christophe du Ligneron



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette	Chou blanc rémoulade		Terrine de saumon fromage blanc acidulé	Betterave sauce ciboulette
Bœuf bourguignon	Poisson pané		Filet de volaille aux aïelles	Tartiflette végétarienne* NOUVELLE RECETTE
Ebly	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre bio		Pommes pins	-
Petit suisse sucré			Clémentine	
Fruit de saison	Semoule au lait		Pâtisserie au chocolat de Noël	Compote pomme coing



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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.