



# Restaurant scolaire Solaire J. Prévert

Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Taboulé	 Tomates vinaigrette
			 Omelette Ratatouille	 Cordon bleu de dinde  <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
			Chèvre	Haricots verts
			Raisin blanc	Yaourts fermiers
			Baguette / fromage blanc	Galette bretonne / Kiwi



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 Solaire J. Prévert



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

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



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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 Solaire J. Prévart



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

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



Semaine 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olives, herbes de Provence, vtgte</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 	 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	Pommes noisettes
 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  
\* 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 Solaire J. Prévert



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes

Haricots verts, flageolets, petits pois, carottes, navet, mayonnaise

Melon

Salade piémontaise

P. de terre, oeuf, tomate, oignons, cornichons, mayonnaise

Cervelas

Betterave vinaigrette

Omelette aux fromages

Nuggets de poisson + dosette de ketchup

Paupiette de veau au jus

Sauté de poulet sauce forestière

Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

Pâtes bolognaise\*

Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignons, carottes

Riz à la tomate

Pommes sautées

Gratin de légumes de saison

Flageolets

-

Cantal (prédécoupé)

Petit suisse sucré

Yaourt pulpé

Camembert (à la coupe)

Chanteneige

Grillé cerise

Cocktail de fruits

Fruit de saison

Compote

Fruit de saison



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. »