










Restaurant scolaire - Benodet

Semaine 10 du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts à l'emmental	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	Céleri râpé mayonnaise au curry	 Macédoine de légumes et œuf dur	Salade verte vinaigrette
Mignonettes d'agneau sauce orientale	Nuggets végétal	Sauté de porc sauce forestière <small>(oignon, champignon, fond, roux, crème)</small>	Filet de poisson sauce armoricaine	 Poulet basquaise
 Boulgour	Carottes rissolées	Petits pois extra fins	Purée de potiron	Riz
 Chanteneige			 Edam	
 Fruit de saison	Compote	Crème au chocolat	Moelleux nature	Yaourt aromatisé à la vanille



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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 11 du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Salade lorette <small>(mâche, betteraves bio, oignons, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	  Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf bourguignon	Filet de poisson meunière	Sauté de dinde au jus <small>(jus de volaille, carottes, oignons)</small>	  Pâtes bio aux lentilles* <small>(pâtes, lentilles, tomates)</small>	Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>
Haricots verts	 Pommes vapeur maître d'hôtel	Blé	-	Brocolis
Yaourt sucré		Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote	Fruit de saison	Crème chocolat



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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 12 du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs, vinaigrette)</small>	Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)</small>	Salade de pommes de terre au thon
Sauté de poulet sauce paprika <small>(sauce : paprika, fond, oignons, roux)</small>	Tajine de légumes aux pois chiches <small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate)</small>	Steak haché sauce poivre doux <small>(fond, oignon, roux, poivre, crème)</small>	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(pomme, cidre, oignon, fond, roux)</small>
Chou-fleur	 Semoule	Carottes persillées	Pommes noisettes	Petits pois
Yaourt sucré		Yaourt aromatisé à la vanille	 Verre de lait	
Compote	 Fruit de saison		Cheese cake	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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 13 du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	<u>Pommes de terre mimosa</u>	 Carottes râpées au citron	 Concombre vinaigrette	Chou blanc rémoulade
Hachis végétarien*  (purée de pommes de terre bio)	<u>Sauté de porc</u>	Filet de poisson sauce bonne femme <small>(champignons, échalote, persil, fumet, crème, riz d'or, roux)</small>	Paupiette de veau au jus	Sauté de dinde à l'ancienne
-	<u>Haricots verts</u>	 Riz pilaf	Epinards à la crème	Coquillettes
<i>Bûchette de chèvre</i>		 Edam	 Chanteneige	
Flan caramel	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé à la vanille	 Gênoise 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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave vinaigrette	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron rouge, xérès, mayonnaise)</small>	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Salade ruzinoise <small>(pommes de terre bio, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>
Férié	Sauté de poulet sauce barbecue	Boulettes de bœuf sauce tomate	Croc fromage	Dos de poisson sauce façon beurre blanc
	Semoule	Brocolis	 Pâtes	Julienne de légumes <small>(chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)</small>
		Yaourt sucré	Tomme blanche	
	Crème chocolat		Cocktail de fruits 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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 15 du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Salade des carpates <small>(pdt bio, lardons, carottes, oignons, persil)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, vinaigrette)</small>	Radis beurre	Haricots verts vinaigrette
Daube de bœuf à la thaï	Chipolatas	Colombo de volaille <small>(sauce : fond, oignons, colombo, crème, roux)</small>	Filet de poisson meunière	Omelette
<u>Courgettes</u>	 Purée de pommes de terre	Semoule	 Carottes crémees	Pâtes
<u>Yaourt sucré</u>		<u>Emmental</u>	 Camembert	Yaourt aromatisé à la vanille
Compote	 Fruit de saison	<u>Crème chocolat</u>	Riz au lait	



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.



Restaurant scolaire - Benodet



Semaine 16 du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri râpé mayonnaise	 Salade du pêcheur  <small>(pdt bio, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise)</small>	 Betteraves aux pommes	  Concombre sauce bulgare  <small>(concombre, carottes, sauce fromage blanc)</small>	<u>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</u>
Sauté de porc au jus <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Cordon bleu	Filet de poisson sauce oseille <small>(sauce : fumet, oseille, roux, crème)</small>	Boulettes riz lentilles sauce curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	<u>Coquillettes bolognaise*</u>
Haricots blancs à la tomate	Petits pois extra fins	 Chou-fleur	 Haricots verts	-
Gouda	 Yaourt sucré		Mimolette	
Crème chocolat		 Fruit de saison	Tarte normande	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.