



Semaine 2 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	MERCREDI 10 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018	VENDREDI 12 janvier 2018
Entrée	Betteraves	Potage		Taboulé à la menthe	Saucisson
Plat principal	Hachis parmentier	Dos de colin à l'armoricaine		Jambon grillé	Sauté de dinde
Légume Féculent	Salade verte	Riz et ratatouille		Haricots verts persillés	Chou-fleur gratiné
Produit laitier		Camembert		Saint Paulin	
Dessert	Yaourt au sucre	Galette des rois		Fruit de saison	Fruit de saison



Semaine 3 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	MERCREDI 17 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018	VENDREDI 19 janvier 2018
Entrée	Carottes au citron	Velouté de légumes		Radis noir rapé	Coquillettes monégasques
Plat principal	Escalope de poulet à la crème	Rougail de saucisse		Poisson beurre citronné	Bœuf en carbonade
Légume Féculent	Pommes roasties	Semoule		Carottes braisées	Poêlée de légumes
Produit laitier	Tome noire	Petit suisse sucré			Yaourt aromatisé
Dessert	Poire au sirop			Tarte aux pommes	Fruit de saison



Nos salades

Taboulé à la menthe: semoule, tomates, poivrons verts, menthe, petits pois, raisin secs, vinaigrette
Coquillettes monégasques: coquillettes, thon, persil, ciron, mayonnaise

Nos sauces

Sauce à l'armoricaine: Fumet, tomate, vin blanc concentré, assaisonnement

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 4 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

	LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	MERCREDI 24 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018	VENREDI 26 janvier 2018
Entrée	Velouté de potiron	Salade chevrette		Betteraves	Salade du marin
Plat principal	Brandade de poisson	Sauté de bœuf		Emincé de porc à la moutarde	Rôti de dinde forestière
Légume Féculent	Salade verte	Carottes vapeur		Chou fleur	Pommes sautées
Produit laitier		Vache qui rit		Gâteau au yaourt	Yaourt nature
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit de saison			Fruit de saison



C'est la Chandeleur!



Semaine 5 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

	LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	MERCREDI 31 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018	VENREDI 2 février 2018
Entrée	Crêpe au jambon	Pamplemousse		Salade endivette	Potage
Plat principal	Paupiette de veau	Jambon grillé sauce Brune		Macaronis	Colin pané
Légume Féculent	Petits pois très fins	Lentilles		à la bolognaise	Brocolis
Produit laitier		Yaourt aromatisé		Emmental	
Dessert	Entremets vanille	Compote		Fruit de saison	<i>Crêpe au chocolat</i>

Nos salades

Salade chevrette : pdt, chèvre, ciboulette, vinaigrette
 Salade du marin : endives, thon, crème, citron, ciboulette
 Salade endivette : endives, mimolette, vinaigrette à l'orange

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



RESTAURANT SCOLAIRE - LE FAOUE

Menus du lundi 05 février au vendredi 16 février 2018

Bon
appétit !



Semaine 6 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
5 février 2018

Céleri à l'indienne

Filet de poisson meunière

Riz aux petits légumes

Edam

Compote de pêche

MARDI
6 février 2018

Velouté de légumes

Rôti de porc

Pommes rissolées

Yaourt au sucre de canne

MERCREDI
7 février 2018

JEUDI
8 février 2018

Carottes râpées

Goulasch de bœuf

Pates

Camembert

Far

VENDREDI
9 février 2018

Endives au thon

Fricassée de volaille

Purée de potiron

Fromage frais

Fruits de saison

2018

Nouvel an Chinois



Semaine 7 (5é. 5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI
12 février 2018

Cœurs de palmiers

Raviolis Emmental

Salade verte

Compote

MARDI
13 février 2018

Salade de coquillettes au thon

Boulettes de bœuf

Julienne de légumes

Saint Nectaire

Fruit de saison

MERCREDI
14 février 2018

JEUDI
15 février 2018

Crêpe au fromage

Poisson sauce citronnée

Purée de patates douces

Crème au chocolat

VENDREDI
16 février 2018

Salade de Soja

Emincé de poulet au lait de coco

Riz Cantonais

Salade de fruits aux litchis

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Nos salades

Salade de soja : pousses de haricots mungo, carottes râpées

Nos sauces

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

