



Semaine 11 (5é.5j)

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

	LUNDI 12 mars 2018	MARDI 13 mars 2018	MERCREDI 14 mars 2018	JEUDI 15 mars 2018	VENDREDI 16 mars 2018
	Concombres vinaigrette	Potage		Salade des Iles	Feuilleté au fromage
	Tartiflette	Filet de poisson citronné		Rougail saucisses	Emincé de dinde à la moutarde
	Salade verte 	Boulghour sauce tomate		Haricots rouges/ riz 	Haricots verts 
		Saint Paulin		Gâteau coco	Mimolette
	Compote	Fruit 			Fruit

La Réunion est une île tropicale française située dans l'océan Indien dans l'hémisphère sud. On y trouve de nombreux fruits exotiques mais aussi la fameuse Vanille "Bourbon", ancien nom de l'île



Semaine 12 (5é.5j)

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

	LUNDI 19 mars 2018	MARDI 20 mars 2018	MERCREDI 21 mars 2018	JEUDI 22 mars 2018	VENDREDI 23 mars 2018
	Carottes râpées 	Velouté de légumes		Pomelos	Taboulé
	Gratin dauphinois aux dés de volaille	Sauté de bœuf au paprika		Poisson meunière	Sauté de porc au curry
	Salade verte	Chou-fleur		Printanière de légumes	Carottes braisées
	Yaourt aromatisé 	Camembert 		Far breton	Tome
		Fruit			Fruit 

Nos salades

Salade des Iles : salade, coeurs de palmiers, maïs, ciboulette

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.



- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées



Semaine 13 (5é.5j)

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

	LUNDI 26 mars 2018	MARDI 27 mars 2018	MERCREDI 28 mars 2018	JEUDI 29 mars 2018	VENDREDI 30 mars 2018
Entrée	Betteraves			Salade grecque	Crêpe au jambon
Plat principal	Parmentier de poisson	Salade de riz niçoise		Lasagnes aux légumes	Paupiette de veau
Légume Féculent	Salade verte	Rôti de dinde au jus		Edam	Petits pois/carottes
Produit laitier		Brocolis gratinés		Mousse chocolat	Petit suisse
Dessert	Entremet vanille	Vache qui rit			Fruit de saison
		Fruit de saison			



Semaine 14 (5é.5j)

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

	LUNDI 2 avril 2018	MARDI 3 avril 2018	MERCREDI 4 avril 2018	JEUDI 5 avril 2018	VENDREDI 6 avril 2018
Entrée		Taboulé de chou fleur		Œuf mimosa à la ciboulette	Tomates au maïs
Plat principal		Quiche lorraine		Sauté d'agneau printanier	Poisson pané sauce tartare
Légume Féculent		Salade d'endives		et ses légumes	Ratatouille
Produit laitier		Yaourt aromatisé		Dessert de Pâques	Fromage blanc/ biscuit
Dessert		Fruit			

Nos salades

Salade grecque : tomate, concombre, fêta, échalote, vinaigrette

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.



RESTAURANT SCOLAIRE - LE FAOJET

Menus du lundi 09 avril au vendredi 20 avril 2018

Bon
appétit !



Semaine 15 (5é.5j)

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

LUNDI 9 avril 2018	MARDI 10 avril 2018	MERCREDI 11 avril 2018	JEUDI 12 avril 2018	VENDREDI 13 avril 2018	
Radis beurre	Pomelos		Calamars à la romaine	Concombres bulgare	
Goulasch de bœuf	Rôti de porc		Riz et courgettes	Fricassée de volaille	
Haricots verts 	Pommes Roasti		Edam 	Purée	
Fromage	Yaourt au sucre de canne 		Compote de poires	Camembert	Fruit 
Tarte normande					

C'est bientôt les vacances . . . !



Semaine 16 (5é. 5j)

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

LUNDI 16 avril 2018	MARDI 17 avril 2018	MERCREDI 18 avril 2018	JEUDI 19 avril 2018	VENDREDI 20 avril 2018	
Cœurs de palmiers	Salade de coquillet 		Tartine fromagère	Salade du marin	
Macaronis	Quiche printanière		Poisson frais sauce citronnée	Hachis parmentier	
à la carbonara /	Saint Nectaire		Chou-fleur	Salade verte 	
Emmental râpé	Fruit de saison		Crème caramel	Kiri	Fruit de saison 
Compote 					



Nos salades

Salade du marin : endives, thon, crème, citron, ciboulette

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.

