



Restaurant scolaire - Loiron Ruillé



Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Persillade de pommes de terre</p> <p>(pdt, échalote, persil, vgte)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p>(chou-fleur, mayonnaise, concentré de tomate)</p>	 <p>Betteraves vinaigrette</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p>
 <p>Sauté de poulet à l'ancienne</p> <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p>(sauce : jus, carottes, oignons)</p>	<p>Paupiette de veau sauce marengo</p> <p>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</p>	<p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Lentilles</p>	 <p>Riz pilaf</p>	<p>Purée de potimarron</p>	<p>-</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Camembert</p>	<p>Gouda</p>	<p>Verre de lait</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p>Galette des rois</p>	 <p>Fruit de saison</p>



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 - Loiron Ruillé



Semaine 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw  (Chou, carotte, oignon, mayonnaise)	 Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)	Velouté de légumes	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré (sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)	 Sauté de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
 Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)	 Brocolis	Semoule	Carottes rissolées
Petit suisse sucré	Edam	Vache qui rit	Biscuit	Brie
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	Compote	 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. »








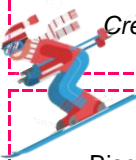
Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire - Loiron Ruillé



Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>	Concombre à la crème	 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	 Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes de pois chiches	Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	 Sauté de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	Pâtes	 Boulgour	-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc aromatisé	 Crème anglaise	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la vanille	Compote de poires	Biscuits de Savoie	Mousse au 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 - Loiron Ruillé



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Baguette flammekueche	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	<u>Concombre sauce bulgare</u>	 Betterave vinaigrette à l'orange 
Sauté de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème	 Sauté de porc vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
Pommes rissolées	Petits pois	 Carottes vapeur	 Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Chanteneige	Petit filou aux fruits	Tomme noire	Galette Saint Michel	Saint Paulin
Crème chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	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 - Loiron Ruillé



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes	Salade Lorette <small>(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)</small>	Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Sauté de porc sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup	Haché de veau sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre	 Pommes persillées	 Coquillettes	Purée d'épinards
Vache qui rit	Yaourt pulpé	Mimolette	Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes	 Fruit de saison	Flan vanille	 Crêpe 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 - Loiron Ruillé



Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois

VENDREDI

<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>(carottes, céleri, mayonnaise)</p>	<p>Salade Napoli</p> <p>(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)</p>	<p>  Velouté de légumes </p> <p>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Nems</p>
<p>Boulettes de bœuf tex mex</p> <p>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</p>	<p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</p>	<p> Sauté de dinde sauce suprême</p> <p>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)</p>	<p>Omelette</p>	<p> Rôti de porc au caramel</p>
<p>Brocolis</p>	<p> Riz pilaf</p>	<p>Petits pois extra fins</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p> Poêlée de légumes asiatique</p> <p>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p>	<p>Saint Nectaire</p>	<p>Madame Loïk</p>	<p>Biscuit coco</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème chocolat</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p> Compote</p>	<p> Nashi</p>



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 - Loiron Ruillé



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 	Betterave aux pommes	 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>	 Sauté de porc au curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Coquillettes bolognaise*	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-	 Semoule	-	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Petit suisse sucré	Gouda	Cantafrais
 Fruit de saison	Beignet aux pommes	Poire au sirop	 Fruit de saison	Maestro 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.