









# Restaurant scolaire de MOULINS



Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre mimosa <small>(pdt, œuf, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small>	 Carottes râpées au citron	Pâté de campagne		
Rôti de porc au miel	Croc fromage	 Sauté de dinde au jus <small>(jus de volaille, carottes, oignons)</small>		
 Haricots verts	Macaronis	 Riz pilaf		
	Yaourt pulvé			
Fruit de saison		Flan 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 de MOULINS



Semaine 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small>	 Riz au thon 	Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small>	Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>	Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	Aiguillettes de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
s-v	Petits pois	Frites	 Gratin de carottes	 Semoule
Crème au chocolat	 Fruit de saison	Compote de pommes	Abricots 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 de MOULINS



Semaine 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Taboulé	Tomate vinaigrette	 Concombre sauce fromage blanc	 terave sauce ciboulette
	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf à la tomate	Pizza au fromage*
	Carottes rissolées	 Purée de pommes de terre	Haricots beurre	s-v
	Petits suisses aux fruits	Maestro chocolat	Chou vanille	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 de MOULINS



Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette	 Salade norvégienne <small>(pâtes, saumon, aneth, citron, mayonnaise)</small>	 Pâtes râpées vinaigrette à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau au jus	Chipolatas	Filet de poulet à la crème	Hachis Parmentier de saumon*	Coquillettes sauce pesto et mozzarella*
Ratatouille et semoule	 Lentilles	Petits pois extra fins	s-v	s-v
 Compote	Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt sucré	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 de MOULINS



Semaine 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Concombre vinaigrette	Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	Melon	Crêpe au fromage
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égréné de soja.)</small>	Poissonnette et citron	 Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Daube de bœuf à la provençale	Pilons de poulet sauce barbecue
s-v	Céréales méditerranéennes	 Pâtes	 Haricots verts persillés	 Carottes braisées
		Fromage blanc sucré		
Compote	Mousse au chocolat		Beignet	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 de MOULINS



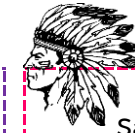
Semaine 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Salade ruzinoise <small>(pdt. surimiu, œuf, mayonnaise)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise	Pâtes râpées vinaigrette	Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	Salade tricolore <small>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</small>
Paupiette de veau marengo	Omelette gratinée au fromage	Sauté de dinde à la dijonnaise <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Cheese burger	Filet de poisson meunière
Petits pois	Coquillettes au beurre	Haricots beurre	Pommes rissolées	Purée de chou-fleur
Edam				
	Fruit de saison	Semoule au lait	Cookies	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 de MOULINS



Semaine 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette	Concombre à la crème	Melon	  Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
 Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Steak haché sauce poivre douce	Blanquette de poisson	 Jambalaya* (Riz bio) <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Nuggets de blé et dosette de ketchup
 Carottes persillées	Pommes sautées	 Semoule	s-v	Ratatouille et purée
Yaourt aromatisé	Crème chocolat	Compote de poires	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 de MOULINS



Semaine 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon entier	Cervelas	Crêpe au fromage	Tomate mozzarella	Macédoine de légumes  (mayonnaise)
Axoa végétarien* (pdt bio)  (Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)	Filet de colin sauce aneth	Sauté de veau marengo	Filet de poulet sauce tandoori	Knacks
s-v	Brunoise provençale	Gratin de brocolis	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé				
	Fruit de saison	Flan vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* 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 de MOULINS



Semaine 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Betterave vinaigrette	Tomate à croquer			
Cordon bleu	Jambon blanc			
 Pâtes	Chips			
Fruit de saison	Brownies			



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* 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.