










Restaurant scolaire - BOUFFERE

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betterave vinaigrette	 Carottes râpées au citron	 Salade 3 dés <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	 Velouté de potiron	 Oeuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	 de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	 Wok de légumes
Brocolis	Riz pilaf	 Pommes vapeur	 Haricots verts	Torsades
Yaourt sucré	Emmental	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Compote	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	 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 - BOUFFERE

Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade		  Concombre sauce bulgare	Crêpe au fromage	
Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien* <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small>	 Filet de poisson sauce oseille	
Petits pois extra fins	Pâtes			 Carottes persillées	
Fromage blanc sucré	Chanteneige			Brie	Gouda
 Fruit de saison	Compote			Mousse 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 - BOUFFERE



Semaine 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw (Chou blanc et carottes) 	 Salade de lentilles vertes	Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande (crème, oignon, roux, fond)	 Coquillettes carbonara aux légumes*	 Boulettes de bœuf sauce orientale	Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
 Boulgour	-	Gratin de chou-fleur	 Haricots verts	Riz aux légumes
Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	Cantal	Samos
Flan vanille	 Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies	 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 - BOUFFERE



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	 REPAS DU SUD Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Sauté de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	Blanquette de dinde	 Friture de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	 Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	 Carottes au cumin
Yaourt aromatisé à la vanille	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Brebis crème 	Coulommiers
Fruit de saison	 Compote	 Fruit de saison	Tarte tropézienne 	Yaourt fermier de Cugand



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 - BOUFFERE



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade de pommes de terre	Concombre à la crème	 Velouté de légumes 	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Sauté de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	 Tartiflette végétarienne au reblochon * 	Filet de poisson meunière et citron
 Pâtes	Carottes	 Blé	-	Epinards à la crème
Croc'lait	Emmental	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt fermier de Cugand
Maestro chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Flan caramel	 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 - BOUFFERE



Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade verte aux lardons et croûtons	 Céleri râpé sauce fromage blanc 	 Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio)  <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
Yaourt sucré	Saint Paulin	Camembert	Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	 Compote	Crème praliné	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 - BOUFFERE

Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)	 Duo de crudités (carottes et céleri)		  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)
Chipolatas	 Coquillettes bio bolognaise* 	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	Omelette
 Haricots verts	-	Julienne de légumes		Carottes rissolées
Fromage blanc sucré	Vache Picon	Yaourt fermier de Cugand		Emmental
 Fruit de saison	Crème vanille	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.