



Restaurant scolaire IRODOUER

Semaine 35 du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Macédoine de légumes

Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Concombre à la crème



Tortelloni
Provençal bio



Steak haché
sauce tomate

Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass

-

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Crème au chocolat

Goûter



Pain pâte à tartiner

Brioche Fruit

Label Rouge

Haute valeur
environnementale

Produit Bleu Blanc Coeur

Produit biologique

* Plats composés

Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER



Semaine 36 du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé  Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Melon	Melon	 Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne +cornichon
Quiche aux fromages	Chipolatas	Rôti de porc	 Hachis parmentier Pommes de terre, oignons, ail, sauce tomate, viande haché, fromage râpé	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Salade verte	 Lentilles 	Gratin dauphinois	-	 Haricots verts
	<i>Petit suisse sucré</i>			<i>Emmental (prédécoupé)</i>
Fruit de saison	 Purée pomme fraise	Glace	Liégeois vanilles	 Fruit de saison
Goûter				
Gâteau yaourt Fruit	Pain beurre Banane	Cake Fruit	Pain beurre chocolat	Chocos Fruit



Label Rouge

Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER



Semaine 37 du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombre à la crème 

 Persillade de pommes de terre 
P. de terre cube, échalote, persil, vgtte

Carotte râpée

Radis beurre

Saucisson à l'ail

 Rôti de dinde sauce barbecue
Marinade barbecue, bouillon de volaille, oignons, ass

Nuggets de blé

Escalope de dinde 

Tortelloni au saumon
Saumon fumé, ricotta

 Sauté de bœuf aux épices
Oignons, fond volaille + veau, épices, roux, ass

 Riz 

 Petits pois

 Poêlée de courgettes Pommes de terre

-

 Purée de courgettes

Velouté aux fruits

Petit suisse sucré

Fromage frais sucré

Purée de fruits

Beignet aux pommes

 *Fruit de saison*

Yaourt

Pain beurre chocolat

Pain pâte à tartiner Fruit

Cake Fruit

Goûter

Marbré chocolat Fruit

Pain beurre chocolat

Pain pâte à tartiner Fruit

Marbré chocolat Fruit

Cake Fruit



Label Rouge

Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC: pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER



Semaine 38 du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Blé à la provençale</p>  <p>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</p>	<p> Melon</p>	<p>Betterave</p> 	<p>Lentilles ciboulette</p>  	<p>Concombre à la crème</p>  
<p>Filet de poisson meunière sauce tartare</p>  <p>Mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons</p>	<p> Pâtes à la sauce tomate végétarienne</p>  <p>Tomate, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</p>	<p>Filet de colin</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Sauté de porc aux oignons</p>
<p>Poêlée de légumes </p>	<p>-</p>	<p>Riz Compotée de poireaux</p>	<p> Ratatouille</p>	<p>Pommes noisettes</p>
<p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>	<p>Fromage</p>		<p>Gouda (prédécoupé)</p>
	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pommes abricot</p>
<p>Goûter</p> <p>Crêpes Fruit</p>	<p>Pain beurre Banane</p>	<p>Gâteau</p>	<p>Pain beurre chocolat Fruit</p>	<p>Cracotte Fruit</p>



Label Rouge

Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER



Semaine 39 du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Melon</p>	<p> Salade piémontaise </p> <p>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p>Cervelas</p>	<p> Betterave vinaigrette </p>
<p>Omelette aux fromages</p>	<p>Nuggets de poisson + dosette de ketchup</p>	<p> Paupiette de veau au jus</p>	<p> Sauté de poulet sauce forestière </p> <p>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</p>	<p> Pâtes bolognaise* </p> <p>Tomate, viande hachée, ail, herbes de Provence, Oignon, carotte</p>
<p> Riz à la tomate </p>	<p>Pommes sautées</p>	<p> Gratin de légumes de saison</p>	<p>Flageolets</p>	<p>-</p>
<p><i>Grillé cerise</i></p>	<p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Yaourt pulvé</i></p>	<p><i>Camembert (à la coupe)</i></p>	<p><i>Fruit de saison</i></p>
<p><i>Grillé cerise</i></p>	<p><i>Cocktail de fruits</i></p>	<p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>compote</i></p>	<p><i>Fruit de saison</i></p>
<p>Goûter</p> <p>Gâteau chocolat Fruit</p>	<p>Pain Compote</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pain pâte à tartiner</p>	<p>Brioche Fruit</p>



Label Rouge

Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC: pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER

Semaine 40 du lundi 3 octobre au vendredi 7 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Salade de pâtes 	Tomates	 Potages aux 8 légumes	 Carottes râpées  Vinaigrette
 Boulettes de bœuf sauce tomate <small>Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Croc fromage	Hachis parmentier <small>s</small>	 Jambon grill sauce ketchup <small>Ketchup, fond, oignons, roux, ass</small>	 Rôti de porc au jus
 Gratin de courgettes	 Purée de brocolis	Salade	Haricot beurre	 Boulgour à la tomate 
 Yaourt sucré				Edam (prédécoupé)
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème vanille ou chocolat	Eclair au chocolat	Poire au sirop
<i>Flan pâtissier Fruit</i>	<i>Pain beurre chocolat Fruit</i>		<i>Pain beurre Banane</i>	<i>Madeleine Fruit au sirop</i>

Goûter



Label Rouge

Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC: pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »

Restaurant scolaire IRODOUER

Semaine 41 du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022

Semaine des Saveurs: Le Marché Créole



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de morue	Carottes râpées Florida Carottes, ananas	Pâté de foie Cornichon	Potage de patate douce	Crêpe au fromage
Cari de poulet Poulet, oignon, curcuma, thym, tomate, ail	Nuggets de poulet +dosette de ketchup	Pâtes Carbonara	Colombo de porc Epices colombo, porc, piment doux, curcuma, herbe, oignon, ail	Filet de poisson sauce ciboulette Fumet, crème, roux, ass, ciboulette
Riz carmarguais	Pommes noisette	-	Carottes au lait de coco	Harciots verts
Petit suisse sucré		Fruit	Rondelé poivre	
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Ananas au sirop	Rocher coco
Tarte aux pommes Chocolat	Pain Pâte à tartiner Fruit		Pain confiture fraise	Chocos Fruit

Goûter



Label Rouge

Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC: pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire IRODOUER



Semaine 42 du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI

 Carottes râpées
Vinaigrette 

 Sauté de porc à l'estragon
Estragon, fond, crème, roux, ass

 Semoule 

Compote pomme banane

Compote pomme banane

Goûter

Gâteau chocolat Fruit

MARDI



Salade piémontaise 
P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons,
mayonnaise 

Tarte aux légumes

Salade verte

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Pain beurre chocolat
Fruit

MERCREDI

Salade saucisson

Filet Mignon

Purée de légumes

Yaourt Malo

Yaourt Malo

JEUDI

 Céleri rémoulade 

 Cassoulet
Saucisse, saucisson à l'ail, haricot blanc, sauce à la
tomate

-

Petit suisse aux fruits

Pain beurre Banane

VENDREDI

Pâté de campagne 

Escalope viennoise

 Epinard à la crème 

 Cantal (prédécoupé)

Crème à la vanille

Cookies géant Fruit



Label Rouge

Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »