



Collège MERE TERESA



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022











LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Piémontaise ou Duo de crudité	 Œuf dur mayonnaise ou Salade Waldorf		Salade Composée ou Roulé au fromage	 Carottes râpées vinaigrette ou Mortadelle
Palette de porc à la Provençale	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*		 Calamars à la romaine	Cuisse de Poulet confite
 Petits pois ou Pommes sautées	Poêlée Bretonne		 Riz pilaf ou Duo de chou-fleur et brocolis 	Lentilles ou Haricots beurre
Camembert	Samos		Coulommiers	Fromage
 Entremets maison ou Fruits de saison	Fromage blanc aromatisé ou Liégeois aux fruits		 Galette des rois	Yaourt pulpé ou Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

* 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.



Collège MERE TERESA



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Macédoine de légumes ou Betteraves vinaigrette	Pâté en croûte ou salade du pêcheur		Salade Alaska ou Céleri remoulade	Crêpes au fromage ou Carottes rapées au maïs
Haché de Bœuf sauce Echalotte	Filet de poisson sauce ciboulette		Chipolatas	Chili Sin Carne
Julienne de légumes ou Purée du jour	Semoule ou Epinard à la crème		Frites ou Côtes de blettes à l'ail et persil	Salade verte
<i>Bûchette de chèvre</i>	Edam		<i>Edam</i>	<i>Brie</i>
Entremets maison ou Fruits de saison	<i>Mousse au chocolat</i> ou <i>Purée de fruits</i>		Yaourt brassé myrtille Bio ou Brownies	Fromage blanc aromatisé ou Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable



Produit AOP

« 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.



Collège MERE TERESA



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Baguette Flammekueche ou Terrine de poisson	 Haricots verts et dés de fromage vinaigrette ou Pâté de lapin		 Salade Montagnarde ou Macédoine de légumes	Taboulé ou Feuilleté de chèvre
 Jambon grill sauce tomate	 Daube de bœuf à la provençale		 Tartiflette 	 Filet de poulet sauce Agenaise 
 Butternut persillé ou Pommes sautées	 Frites ou Endives braisées		Salade verte ou Fondue de poireaux	 Purée de patate douce ou Fusili de légumes
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	Emmental		 Cantal	Camembert 
Yaourt gourmand ou  Fruits de saison	<i>Liégeois vanille ou Flan nappé caramel</i>		 Biscuit de Savoie ou Abricots aux sirop	Fromage frais sucré ou Mosaïque de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.



Collège MERE TERESA



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI

Terrine de Légumes
ou
Bouchée forestière

Paleron de bœuf
sauce provençale

Petits pois
ou
Moquette

Chanteneige

Flan nappé caramel
ou
Fruits de saison

MARDI

Mortadelle
ou
Salade tricolore

Dos de cabillaud
sauce au vin de poivrons rouges

Boulgour
ou
Poêlée de chou-fleur
et pommes de terre

Saint Môret

Maestro café
ou
Dessert au choix

MERCREDI

JEUDI

Salade d'endive aux
pommes
ou
Maquereaux au vin blanc

Sauté de veau aux olives

Coquillettes
ou
Chou vert braisé

Mimolette

Petit filou aux fruits
ou
Galette st Michel

VENDREDI

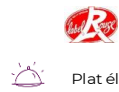
Carottes râpées
vinaigrette
ou
Feuilleté de la mer

Hachis tomate végétarien

Salade verte
ou
Blé à la tomate

Saint Paulin

Crème au chocolat
ou
Beignet



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.



Collège MERE TERESA



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI

Nouvel an chinois

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson à l'ail ou Lentilles vertes ciboulette	Nems au poiulet ou Carottes rapées à l'orange		Friand ou Trio de légumes	Salade Bretonne ou Champignons à la crème
Steack haché sauce barbecue	Emincé de porc mariné au miel		Torsades aux légumes	Blanquette de poisson
Purée d'épinard ou Tagliatelle	Riz cantonais ou Chou-fleur persillé		Gratin de salsifis ou Salade verte	Gnocchis au beurre ou Purée de céleri
Vache picon	Tartare		Tomme blanche	Fromage au choix
Crème dessert pistache ou Fruits de saison	Biscuit coco ou Yaourt aromatisé		Crêpe au chocolat ou Yaourt sucré	Yaourt au choix ou Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.