



Collège MERE TERESA



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise ou Lentille ciboulette	 Céleri rémoulade ou Tomate mozarella		 Salade Bretonne ou Crêpe au fromage	 Saucisson sec ® ou Pomme de terre Rosa
Tajine de pois chiches <small>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</small>	Chipolatas ®		 Sauté de poulet sauce moutarde <small>Moutardé, fond, oignons, roux, ass</small>	 Filet de colin sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</small>
 Semoule ou Gratin de salsifis	Frites ou Carottes glacées au miel		 Haricots verts ou Torsades	 Riz ou Bâtonnière de légumes
<i>Mimolette</i>	<i>Camembert</i>		<i>Gouda</i>	<i>Emmental</i>
Flan vanille ou Fruit de saison	Yaourt sucré ou Liégeois chocolat		Fromage frais sucré ou Compote	Pâtisserie ou Yaourt au choix



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé

S

** Sans

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. »



Collège MERE TERESA



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette ou Salade tricolore	Pommes de terre au thon ou Terrine de poisson		Melon ou Salade lorette	Concombre vinaigrette ou Sardine à l'huile
Tortellini ricotta épinard	Sauté de dinde aux abricots		Filet de colin sauce façon beurre blanc Beurre fondu, persil	Hachis Parmentier
Salade verte ou Poêlée de courgettes	Petits pois ou Macaronis		Boulgour aux légumes ou Epinards crévés	Laitue ou Gratin chou fleur
Emmental	Edam		Gouda	Vache qui rit
Crème au chocolat ou Fruit de saison	Yaourt aromatisé ou Cocktail de fruits		Entremets vanille ou Eclair au chocolat	Yaourt pulvé ou Mousse citron



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

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. »



Collège MERE TERESA



Semaine 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Rosette ® ou Blé povençal	 Betterave à la vinaigrette  ou Champignons à la crème		Cervelas ou Melon	 Taboulé ou Salade de cœurs de palmiers et maïs
Filet de poisson sauce normande 	Cuisse de poulet confite		Steak haché  sauce forestière <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Omelette au fromage
Pommes Dauphines ou Aubergines grillées	Frites ou Salsifis persillés		 Haricots verts  ou Pommes boulangères	Courgettes à l'ail  ou Coquillettes
Camembert	Munster		Gouda	Tomme noire
Fromage blanc vanille ou Fruit de saison	Petits suisses aux fruits ou Grillé à l'abricot		Riz au lait ou Café liégeois	Yaourt sucré ou Compote



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé

S

** Sans

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. »



Collège MERE TERESA



FÊTE DU FRUIT

Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Méditerranéenne ou Carottes râpées aux raisins	  Carottes râpées ou Tomates au basilic		Betteraves vinaigrette ou Feuilleté au fromage	 Melon ou Saucisson à l'ail®
Sauté de porc au paprika®	Croc fromage		Couscous* <small>Merguez, semoule, légumes à couscous (Navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri,</small>	 Filet de poisson à l'estragon <small>Fumet, estragon, roux, ass, crème</small>
Epinard béchamel ou Riz	 Tortis ou Poireaux à la crème		Légumes couscous ou Brocolis maître d'hôtel	 Purée de pommes de terre ou Gratin de carottes
Emmental	 Edam		Gouda	 Saint Nectaire
Gâteau maison aux fruits de saison ou Fruit de saison	Purée de fruits ou Maestro vanille		 Cocktail de fruits ou Flan caramel	 Compote pommes fraise ou Fromage blanc aux fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

S

** Sans

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. »



Collège MERE TERESA



Semaine 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Cake salé dinde tomate maison ou Pâté de campagne ® + cornichons	 Melon		FERIE	Pont de l'acsencion
Escalope  viennoise	Tarte aux légumes <small>Œufs, courgettes, lait, crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental.</small>			
 Haricots verts persillés  ou Légumes de couscous	Salade verte ou Riz + Fondue de poireaux			
<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>			
Fromage frais sucré ou Ile flottante	Mousse au chocolat ou Petits suisses au fruits			



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé

S

** Sans

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. »



Collège MERE TERESA



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon ou Saucisson sec®	 Radis beurre ou Salade de haricots verts à l'emmental		Concombre vinaigrette  ou Blé provençal	Pâté de chair ® ou Betterave vinaigrette
Paupiette de veau  sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce : Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>		Jumeau de bœuf aux olives 	 Filet de poisson  sauce Thermidor <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois  ou Julienne de légumes	 Blé  ou Carottes vapeur		 Frites ou Lentilles 	 Purée de courgettes  ou Riz aux légumes 
Edam	Carré Liqueil		Gouda	Brie
Flan caramel ou Fruit de saison	Maestro vanille ou Purée de fruits		Crème anglaise ou Gâteau marbré	Yaourt brassé ou Compote



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé

S

** Sans

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. »