









Collège MERE TERESA



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
FERIE	 Céleri râpée  aux pommes ou Salade Indienne			Terrine de canard ou Haricots verts vinaigrette	Melon ou Macédoine de légume
	Nuggets de blé et dosette de ketchup		 Jambalaya* <small>(riz bio, dés de volaille, sauce tomate)</small>	 Steak haché sauce poivre douce <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>	
	Pommes noisette ou Epinard à la crème		Salade Verte ou Ratatouille	 Flageolets ou Frites	
	Mimolette		Emmental	Madame Loïk	
	Gaufre au sucre ou Fruit de saison		 Entremets vanille maison ou Yaourt aromatisé	Glace Cône Vanille/Choco ou Petits filous 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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Grecque  ou Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon ou Tomate à la fête		 Macédoine de légumes ou Salade orientale	Melon ou Saucisson sec
Risotto de coquillettes aux légumes  <small>Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche</small>	 Filet de colin sauce Dugléré  <small>Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass</small>		 Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil</small>	 Sauté de dinde sauce tandoori  <small>Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass</small>
Salade verte ou Petits pois	Bohémienne de légumes  ou Boullgour		Salade verte ou Fondue de poireaux/riz	 Semoule  ou Ratatouille
Pont L'Evêque	Bûchette de chèvre		Emmental	Chanteneige
Crème praliné ou Fruit de saison	Yaourt sucré ou Compote		 Gâteau chocolat maison commerce équitable ou Petits suisses sucrés	Flan vanille ou Compote



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette ou Melon	 Œuf dur mayonnaise ou Concombre sauce bulgare		Radis beurre ou Terrine de campagne	 Pâtes à la rouille ou Pomme de terre Rosa
 Hachis tomaté végétarien* <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small> 	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentré, marinade Américaine, fond brun</small>		 Saucisse fumée façon rougail <small>Saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
Salade verte ou Poêlée de légumes	 Haricots verts persillés ou Boulgour		 Riz ou Aubergines grillées	Brunoise provençale ou Semoule
Emmental	Edam		Gouda	Saint Moret
Entremets chocolat maison  ou Fruit de saison	Yaourt sucré ou Compote		Mousse au Café ou Carré à la framboise	Petits filous aux fruits ou Crème chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette ou Carottes rapées citronnées	 Macédoine de légumes ou Tomate au basilic		Cervelas ou Feuilleté au poisson	Melon ou Saucisson sec
 Filet de lieu sauce Armoricaïne  Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass	Pizza au fromage Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan		 Carbonade de bœuf	Cordon bleu
 Pommes persillées  ou Epinards	Salade verte ou Haricots verts		 Carottes cuisinées  ou Riz	Frites ou Julienne de légumes
Mimolette	Fromage		Bûchette de chèvre	Port Salut
 Ile flottante ou Fruit de saison	 Yaourt sucré ou Liégeois café		Flan pâtissier ou Crème Vanille	Yaourt au choix ou Glace Cône Vanille/Choco



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* 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. »