



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES



SEMAINE DU 02 au 06 Novembre 2020

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
SALADE DE POIS CHICHES	VELOUTE DE POTIRON		CAROTTES RÂPEES AU FROMAGE	TERRINE DE CAMPAGNE
FRICASSE DE VOLAILLE SAUCE CURRY	CHILI SIN CARNE		SAUTE DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE NANTUA
GRATIN DE CHOUX FLEUR	RIZ CREOLE		FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	PÂTES
CAMEMBERT	PETIT SUISSE AUX FRUITS		TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE
SALADE D'AUTOMNE (pommes, poires, raisin secs)	KIWI		RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME - CASSIS

LÉGENDE

Sauce Nantua: béchamel, bisque fruit de mer



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES



SEMAINE DU 09 au 13 Novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE MÂCHE ET DES DE TOMATES	CELERI REMOULADE		RILLETES DE THON	SALADE D'ENDIVES, DES DE FROMAGE, JAMBON
POMMES DE TERRE LENTILLES FACON PARMENTIER	POËLEE DE BŒUF STROGONOFF		AIGUILLETES DE CANARD	FILET DE POISSON MEUNIERE
SALADE VERTE	PUREE DE POTIRON		FRITES	BROCOLIS
GOUDA	YAOURT NATURE		FROMAGE FRAIS	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	POIRE CUITE AUX AMANDES		FRUIT DE SAISON	MARBRE

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.





LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES  
SEMAINE DU 16 au 20 Novembre 2020



**OCÉANE**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE	CHOU BLANC AUX RAISIN VINAIGRETTE		SALADE DE CŒURS DE PALMIERS ET POMELOS	SALADE COLESLAW
COUSCOUS BOULETTE DE BŒUF	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME		TARTE BUTTERNUT	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CURRY
LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	BLE		SALADE VERTE	RIZ AUX CHAMPIGNONS
PETITS SUISSES SUCRE	SAINT NECTAIRE		FROMAGE BLANC COULIS DE MANGUE	YAOURT NATURE BIO MAY S/EVRE
FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT		MADELEINE	BANANE RÔTIE AU CAREMEL

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES  
SEMAINE DU 23 au 27 Novembre 2020



**OCÉANE**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI RAVE AU FROMAGE BLANC.	SALADE PIEMONTAISE		SALADE DE BETTERAVES	SALADE ICEBERG AU FROMAGE
SAUCISSE	GRATIN DU PÊCHEUR		EMINCE DE BŒUF	RISOTTO POIREAU GORGONZOLA
LENTILLES CUISINEES	HARICOTS VERTS SAUTES		ENDIVES BRAISEES AU MIEL	-
YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA		FROMAGE TENDRE CARRE	PETITS SUISSES
FRUIT DE SAISON	CREME PRALINE		COOKIE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES  
SEMAINE DU 30 Novembre au 04 Décembre 2020



**OCÉANE**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE	DUO DE SAUCISSON		CELERI REMOULADE	SALADE D'AGRUMES
MAQUEREAU A LA TOMATE	SAUTE DE BŒUF FACON CARBONADE		LASAGNE DE LEGUMES	FILET DE POISSON SAUCE ARMORICAINE
PÂTES	CAROTTES BRAISEES		SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX

FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AU CHOCOLAT		COMPOTE	FRUIT DE SAISON
-----------------	----------------------	--	---------	-----------------

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES



OCÉANE  
DE RESTAURATION

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SEMAINE DU 07 au 11 Décembre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TABOULE DE LEGUMES	POTAGE DE CAROTTES		SALADE COLESLAW	PÂTE DE CAMPAGNE
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CURRY	SPAGHETTIS		BURGER DE VEAU	FILET DE POISSON FRAIS BEURRE BLANC
CHOU-FLEUR SAUTE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		FRITES	BRUNOISE DE LEGUMES
COULOMMIERS	PETITS SUISSES AUX FRUITS		SAINT PAULIN	SAMOS
BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FAR AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



LE MENU DE LA SEMAINE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEGROLLES EN MAUGES



OCÉANE  
DE RESTAURATION

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SEMAINE DU 14 au 18 Décembre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES	MACEDOINE DE LEGUMES		GALANTINE DE VOLAILLE	ENDIVES AUX NOIX
RÔTI DE PORC SAUCE CHASSEUR	TAJINES DE LEGUMES		RÔTI DE PORC ORLOFF	FILET DE POISSON MEUNIERE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE		POMMES NOISETTES	POÊLÉE DE LEGUMES
GOUDA	YAOURT BIO DE MAY S/EVRE		FROMAGE	PETITS SUISSE NATURE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS SECS	FRUIT DE SAISON		DESSERT GLACE AUX FRUITS + BISCUIT + CLEMENTINES + CHOCOLATS	SALADE DE FRUITS

LÉGENDE



Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension  
Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire  
Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.

