



Membre de

Semaine 18 (5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napoli

Aiguillettes de poulet au curry

Haricots verts extra fins

Fruit

Demi pamplemousse

Paupiette de veau à la crème de moutarde

Lentilles

Mousse au chocolat

Mortadelle et cornichons

Filet de Hoki au beurre citronné

Riz aux petits légumes

Yaourt aromatisé

FERIE

Non travaillé



Les groupes d'aliments :



Nos salades et plats composés (*)

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce au curry : curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement

Sauce beurre citronné : beurre fondu, citron, persil

Blagues

La maîtresse demande :

- Quel est le futur de "je bâille" ?
- Je dors.



La maîtresse demande de construire une phrase avec l'adjectif épithète.

Nicolas lève le doigt et dit :

- Aujourd'hui il pleut, épithète demain, il fera beau.

Semaine 19 (5é.)

 **Entrée**

 **Plat principal**

 **Légume Féculent**

 **Produit laitier**

 **Dessert**

Lundi

Betteraves à la moutarde à l'ancienne

Chili con carné

et riz camarguais*

Maestro vanille

Mardi

Crêpe jambon fromage

Poisson pané sauce tartare

Ratatouille

Fruit

Mercredi

Salade exotique

Goulasch de bœuf

Pommes rissolées

Compote

Jeudi

Concombres à la crème

Moelleux de poulet sauce chasseur

Petits pois extra fins

Tarte aux pommes

Vendredi

Carottes râpées au vinaigre de framboise

Bouchées de porc aux herbes sauce carbonara

Purée de potiron

Yaourt sucré



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Salade exotique : salade verte, tomate, maïs, ananas

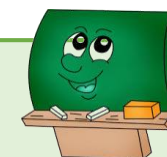


Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce tartare : mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons

Sauce chasseur : oignons, champignons, fond, lardons, roux, crème, assaisonnement

Blagues



La maîtresse donne les résultats de la dictée et s'adresse à un élève :

- Que se passe t-il? Tu as toujours 20 en dictée et depuis quelques semaines, tu n'as plus la moyenne?
- Ce n'est pas de ma faute, Madame, c'est Julie qui a changé de place.

Restaurant scolaire

Menus du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2016



Membre de

Semaine 20 (5é.)

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Lundi

FERIE

Mardi

Taboulé

Sauté de bœuf à la dijonnaise

Haricots beurre

Fromage blanc

Mercredi

Tomates

Saucisse de Strasbourg dosette ketchup

Coquillettes

Barre bretonne et crème anglaise

Jeudi

Salade aux dés de fromages

Emincé de volaille au paprika

Pommes de terre provençale

Compote pomme framboises

Vendredi

Pâté de foie et cornichons

Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare

Epinards à la crème

Banane



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

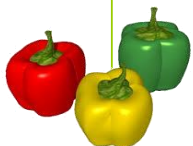
Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce à la dijonnaise : moutarde, fond, oignons, roux, assaisonnement

Sauce au paprika : paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement

Sauce tartare : mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons



Blagues

Le père de David s'étonne de ne pas avoir encore reçu le bulletin scolaire de son fils et lui en demande la raison :

- Et ton bulletin, il n'est pas encore arrivé?
- Si, si mais je l'ai prêté à Paul pour qu'il fasse peur à son père.

Restaurant scolaire

Menus du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2016



Membre de

Semaine 21 (5é.)

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Lundi

Melon

Lasagnes

bolognaise *

Yaourt pulpé

Mardi

Salade du pêcheur

Jambon grill
sauce madère

Poêlée de légumes

Fruit

Mercredi

Blé provençal

Rôti filet de dinde yassa

Gratin de brocolis

Yaourt sucré

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichons

Couscous *

Flan nappé caramel

Vendredi

Tomate

Filet de poisson
meunière**

Pommes vapeur

Maestro chocolat



Les groupes d'aliments :



Nos salades et plats composés (*)

Salade du pêcheur : pomme de terre, thon, persil, mayonnaise, vinaigrette

Blé provençal : blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce madère : madère, champignons, oignons, fond, roux, assaisonnement



Enigmes



1/ Suis-la, elle te fuit.
Fuit-la, elle te suit.
Qui suis-je ?

2/ Qu'est-ce qui est plus lourd : un kilo de plomb ou un kilo de plume?

1/ Ton ombre
2 / Le kilo de plomb est aussi lourd que le kilo de plume. En effet, ils font chacun le même poids soit un kilo.

Restaurant scolaire

Menus du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2016



Membre de

Semaine 22 (5é.)

 **Entrée**

 **Plat principal**

 **Légume Féculent**

 **Produit laitier**

 **Dessert**

Lundi

Radis beurre

Cordon bleu**

Petits pois extra fins

Riz au lait saveur vanille

Mardi

Pâté breton et cornichons

Boulettes de bœuf sauce tomate, basilic

Semoule

Purée pommes fraises

Mercredi

Salade Napoli

Cuisse de poulet rôtie**

Carottes crémees

Fruit

Jeudi

Melon

Paëlla

de la mer*

Yaourt sucré

Vendredi

Pommes de terre mimosas

Sauté de porc tex mex

Haricots verts extra fins

Crème dessert vanille



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette

Pomme de terre mimosas : pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce tomate : concentré de tomate, oignons, ail, herbes, basilic, fond, roux, assaisonnement

Sauce Tex Mex : oignons, épice tex mex, fond de volaille et veau, roux, assaisonnement

Devinettes



1/ Deux font un duo. Trois, un trio. Que font quatre et cinq ?

2/ La mère de Toto a 3 enfants. Tic, Tac et... Quel est le nom du troisième ?

1/ Neuf. Quatre et cinq font neuf.
2 / Toto

Restaurant scolaire

Menus du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2016



Membre de

Semaine 23 (5é.)

 **Entrée**

 **Plat principal**

 **Légume Féculent**

 **Produit laitier**

 **Dessert**

Lundi

Taboulé

**Haché de veau
sauce vigneronne**

Gratin de choux fleurs

Fruit

Mardi

Melon

**Moelleux de poulet
sauce provençale**

Julienne de légumes

Beignet à l'abricot

Mercredi

Quiche lorraine

Merguez douces

Ratatouille

Maestro vanille

Jeudi

Tomates

Spaghettis

carbonara*

Compote

Vendredi

Betteraves et maïs

**Dos de colin
sauce safranée**

Purée

**Yaourt au sucre de
canne**



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce provençale : tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, assaisonnement

Charade

Mon premier est le contraire de dur.
Mon second est le contraire de tôt.
Mon tout est un condiment.
Qui suis-je ?



Moutarde

Restaurant scolaire

Menus du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2016



Membre de

Semaine 24 (5é.)

 **Entrée**

 **Plat principal**

 **Légume Féculent**

 **Produit laitier**

 **Dessert**

Lundi

Riz andalou

Blanquette de volaille

Carottes vapeur

Mousse au chocolat

Mardi

Salade normande

Rôti de porc à la crème de basilic

Jardinière de légumes

Flan vanille

Mercredi

Demi pamplemousse

Raviolis
gratinés*

Compote

Jeudi

Œuf mayonnaise

Colin d'Alaska à l'aneth

Purée de courgettes

Fruit

Vendredi

Melon

Potatoes burger

Salade verte

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Riz andalou : riz, tomate, haricots verts, poivron, mayonnaise tomate

Salade normande : pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette

Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce à l'aneth : fumet, aneth, crème, roux, assaisonnement



Fête de la musique

La fête de la musique est née en 1982 à l'initiative du ministère de la culture dirigé par Jack Lang. L'idée lui a été soufflée en 1981 par Maurice Fleuret, directeur de la Musique et de la Danse : il fit le constat que cinq millions de personnes (dont un jeune sur deux) jouaient d'un instrument de musique, mais qu'aucune manifestation ne célébrait cet art en France. Il proposa donc de faire jouer les musiciens amateurs dans la rue afin de promouvoir la musique et ainsi la démocratiser.

Quelques semaines plus tard, le 21 juin 1982, entre 20h30 et 21h, la première fête de la Musique est lancée. Le choix de fêter la musique le 21 juin n'est pas un hasard : ce jour est celui du solstice d'été (c'est-à-dire la nuit la plus courte de l'année) et rappelle l'ancienne fête païenne de la Saint-Jean. La demi-heure de musique prévue par le ministère fut largement dépassée.

Le slogan de la fête de la musique est trouvé en 1983 : "Faites de la musique, Fête de la musique". Cette formule veut tout dire et cette journée devint l'occasion pour les professionnels, mais aussi pour les amateurs de faire des concerts.

Semaine 25 (5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Accras de morue
Haché de bœuf à l'échalote
Petits pois landais
Compote pomme abricots

Mardi

Demi pamplemousse
Sauté de porc aux herbes
Pommes de terre nouvelle de Noirmoutier
Mousse au chocolat noir

Mercredi

Betteraves aux pommes
Galette jambon fromage
Laitue*
Gélifié au caramel

Jeudi

Concombre façon tzaziki
Kefta d'agneau sauce tomate
Poêlée façon tajine
Tarte à la rhubarbe

Vendredi

Salade fraîcheur
Calamar sauce tartare
Duo de courgettes
Fruit de saison



Les groupes d'aliments :



La semaine des saveurs

Nos salades et plats composés (*)

Salade fraîcheur: riz, champignons, pomme fruit, jambon, poivron, radis, vinaigrette



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce à l'échalote : fond, échalotes, roux, assaisonnement

Sauce aux herbes : oignons, fond de volaille et veau, herbes, roux, assaisonnement

Sauce tomate : concentré de tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux, assaisonnement

Sauce tartare : mayonnaise, oignons, vinaigre, cornichons



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 26 (5é.)

Entrée	Crêpe au fromage	Salade printanière	Radis beurre	Tomate	Melon		
Plat principal	Merguez douces**	Jambon grill sauce agenaise	Spaghettis	Filet de poisson meunière **	Marengo de volaille		
Légume Féculent	Gratin de brocolis	Purée	bolognaise *	Julienne de légumes	Flageolets		
Produit laitier	Yaourt sucré						
Dessert		Fruit	Compote	Eclair au chocolat	Fruit		
 Les groupes d'aliments :							

Nos salades et plats composés (*)

Salade printanière : salade, tomate, maïs, dés de fromage



Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce agenaïse : gastrique (sucre+vinaigre), pruneaux, fond, assaisonnement



Quelques conseils contre le gaspillage alimentaire

- N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre.
- Ne confondez pas la date de péremption et la date limite de consommation.
- Achetez les fruits et légumes en petites quantités
- Cuisinez les restes
- Lancez-vous dans la conserve ou congelez
- Organisez votre frigo
- Faites l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles avant vos achats
- Rédigez votre liste de courses et menu évitez les achats impulsifs
- Adaptez les quantités achetées au besoin de votre famille



Restaurant scolaire

Menus du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2016



Membre de

Semaine 27 (5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert

Tomate entière

**Aiguillettes de poulet
au romarin**

Coquillettes

Fruit

MENU
FROID

Melon

MENU
FROID

Jambon blanc **

Chips

Moelleux saveur citron



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Nos salades et plats composés (*)

Nos sauces (plats sans sauce **)



**OCÉANE DE RESTAURATION
VOUS SOUHAITE DE
BONNES VACANCES !**



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

