



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade ruzinoise <small>Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette</small>	 Salade exotique <small>Salade verte, tomate, maïs, ananas</small>	 Carottes rapées vinaigrette	Concombre à la crème
	Poulet crousty + ketchup <small>Origine U.E.</small>	 Hachis végétarien *	Boulettes d'agneau sauce tourangelle <small>Origine U.E.</small>	 Filet de hoki sauce beurre nantais
	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt</small>	- Plat complet	 Haricots blancs	 Riz pilaf
	Purée de fruits	Fruit de saison	 Chou à la crème + chocolat	Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t

Scolaires



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade carnaval <small>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</small>	Radis beurre	 Salade 3 dés © <small>Jambon blanc, fromage, carottes, tomates, vinaigrette</small>		 Macédoine de légumes
	Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette	 Riz au poulet façon risotto * <small>Origine U.E.</small>		 Pennes à la bolognaise *
	 Poêlée villageoise <small>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</small>	Ratatouille	-		-
			Plat complet		Plat complet
	Fruit de saison	Barre bretonne	Ananas au sirop		Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plat à part



Scolaires



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

<p>"Trio de légumes anti gaspi"</p> <p>Carottes, céleri, maïs</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade soleil</p> <p>Pâtes, tomate, olives, ciboulette, vinaigrette</p>		<p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, feta</p>
<p>Brandade de poisson *</p>	<p>Jambon grill ©</p>	<p>Emincés de dinde sauce à l'ail</p>		<p>Lentilles à l'indienne</p>
<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Purée de patate douce</p>	<p>Courgettes cuisinées</p>		<p>Riz</p>
<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Purée de fruits</p>



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plat à part

Scolaires

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carottes, chou blanc	 Tomate monégasque tomate, thon, oignon, persil	 Cervelas ©	 Salade bulgare Concombre, carottes, sauce bulgare	 Salade tricolore Pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette
 Tortis à la carbonara végétarienne *	 Filet de poulet sauce espagnole Origine U.E.	 Paleron de bœuf sauce aigre douce	 Nuggets de poisson	 Chipolatas © Origine U.E.
-	 Pommes de terre au four	 Duo de haricots Haricots verts, haricots beurre	 Semoule	Ratatouille
Plat complet				
Fruit de saison	Crème au caramel	Donuts	Fruit de saison	Gateau maison au chocolat groupe A ou purée de fruits



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t



Scolaires

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes et de maïs	 Concombre printanière à la crème <small>Concombre, maïs, tomate, crème</small>	 Salade californienne <small>Riz, maïs, ananas, carotte, poivrons, raisins secs, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette	 Tomate vinaigrette
 Colin pané doré au beurre + citron	Tarte au fromage	 Filet de poulet sauce miel et thym <small>Origine U.E.</small>	 Gratin de pommes de terre au jambon © <small>Origine U.E.</small>	 Paupiette de veau sauce brune <small>Origine U.E.</small>
 " Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small>	Salade verte	 Légumes du soleil <small>Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons</small>	- Plat complet	 Purée de pdt
Fruit de saison	Madeleines x2	Purée pomme poire	Fruit de saison	Liégeois au chocolat



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t

Scolaires



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Melon	Concombre à la crème		
Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup	Gratin de coquillettes © <small>Coquillettes, jambon, crème, fromage</small>	FÉRIÉ	FÉRIÉ
- Plat complet	Trio de légumes <small>Carottes, choux fleurs, brocolis</small>	- Plat complet		
Fruit de saison	Crème vanille	Pêche au sirop		



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t



Scolaires

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</small>	 Salade camarguaise <small>riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette</small>	 Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</small>
Palet végétarien + ketchup	Boulettes de volaille sauce au jus 	 Filet de colin sauce fumet	 Sauté de bœuf sauce tex mex 	 Rougail saucisse © 
 Spaghetti	 Pommes de terre maitre d'hôtel	 Blé	 Poêlée de carottes et de champignons	 Riz
Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Donuts sucré	Purée de fraise



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



+
P
|
a
t





Scolaires

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade péruvienne <small>Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, maïs, mangue, vinaigrette</small>	 Duo de tomate et de concombre	Pâté de campagne ©	Melon
	 Poulet péruvien 	 Couscous végétarien *	 Filet de poisson meunière sauce tartare	 Sauté de porc sauce curry © 
	 Riz	- Plat complet	 Légumes couscous	 Purée de carottes
	 Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* P
l
a
t





Scolaires

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	 Trio de légumes <small>Carottes, céleri, tomate</small>	Feuilleté au fromage	  Tomate vinaigrette	 Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small>
Escalope viennoise <small>Origine U.E.</small>	Lasagnes au saumon	 Haché de bœuf sauce barbecue 	Croc fromage	 Tartiflette © * 
 Purée de patate douce	Salade verte	 Boulgour	Haricots blancs	- Plat complet
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



*
P
I
a
t



Scolaires

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Salade picorette <small>Maïs, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</small>	Melon	 Salade provençale <small>Concombre, poivrons, tomate, olive, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette	 Salade sicilienne <small>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</small>
 Emincés de dinde sauce tandoori 	Crêpe jambon emmental © 	 Roti de bœuf sauce tomate 	 Paëlla de la mer *	Tortilla d'omelette
 Gratin de légumes du soleil et pdt	Salade verte	 Pommes cocottes <small>Pdt, oignons</small>	- Plat complet	 Battonnière de légumes <small>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</small>
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de pommes	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* P
|
a
t



Scolaires

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade piémontaise végétarienne</p> <p><small>Pdt, œuf, tomate, oignons, comichon, mayonnaise</small></p>	<p>Concombre à la crème</p>	 <p>Salade complète</p> <p><small>Riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</small></p>	<p>Melon</p>	<p>Tomate à croquer</p>
<p>Boulettes de soja sauce à la diable</p>	<p>Cordon bleu + ketchup</p> 	 <p>Sauté de dinde sauce forestière</p> 	<p>Poisson meunière + citron</p>	 <p>Jambon blanc ©</p> 
 <p>Poêlée de courgettes</p>	<p>Pommes noisettes</p>	 <p>Carottes braisées</p>	 <p>Coquillettes</p>	<p>Chips</p> 
<p>Flan gélifié au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Purée pomme pêche</p>	<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.

* P l a t