



Océane
DE RESTAURATION
ÉCOUTÉ / PARTAGÉ / PROXIMITÉ

Scolaires

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carotte, tomate, petits pois, vinaigrette</small>	 Coquillettes monégasques <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Duo de crudités <small>céleri, carotte, vinaigrette</small>
 Filet de poulet sauce curry	Lasagnes à la bolognaise *	Tortilla d'omelette	 Paupiette de veau sauce moutarde	Poisson meunière sauce tartare
 Ebly	-	 Légumes couscous <small>Navet, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate</small>	 Haricots verts persillés	 Riz
Fruit de saison	Compote pomme fraise	Riz au lait	Fruit de saison	 Gateau maison à la vanille



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



Océane
DE RESTAURATION
COUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Beteraves vinaigrette	Salade lyonnaise <small>Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise</small>	Salade napoléon <small>toris, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Melon	Salade régionale <small>Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette</small>
Saucisse de Strasbourg ©	Palet végétarien + ketchup	Filet de poulet sauce normande	Hachis parmentier *	Colin sauce beurre nantais
Purée de patate douce	Trio de légumes <small>Carotte, choux fleurs, brocolis</small>	Battonnière de légumes <small>Carottes, courgette, oignon, haricots beurre, brocolis</small>	-	Riz <small>LOIRE ATLANTIQUE</small>
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème au caramel	Coupelle de fruits au sirop	Purée de pommes + Galette St Michel



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 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 Macédoine de légumes	Melon	 Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème	Cervelas ©
Pané végétal + ketchup	 Jambon grill sauce tomate ©	 Emincés de poulet sauce aigre douce 	 Brandade de poisson *	 Paupiette de veau sauce forestière
 Riz aux légumes <small>riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>	 Farfalles	 Poêlée bretonne <small>choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt</small>	-	Petits pois
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	 Gateau maison au chocolat



Repas végétarien



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit admissible



Produit biologique



Produit AOP



* P
l
a
t

Scolaires

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 Salade carnaval <small>coquillettes, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette</small>	Melon	 Salade exotique <small>Salade verte, tomate, maïs, ananas</small>	 Salade piémontaise © <small>pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Carottes rapées emmental
Cordon bleu + ketchup	 Boulettes de bœuf aux légumes	 Gratin de pdt au jambon © *	 Filet de lieu sauce citron	 Couscous végétarien *
 Julienne de légumes <small>Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</small>	 Lentilles cuisinées	-	 Duo de choux <small>Choux fleurs, brocolis</small>	-
Semoule au caramel	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	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 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes et de maïs	 Duo de betteraves et de thon vinaigrette	Taboulé	Nems aux légumes	 Salade lorette <small>Mâche, betteraves</small>
 Rougail saucisse ©	Tortilla d'omelette	 Blanquette de dinde	 Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
 Riz	Salade verte	 Duo de haricots <small>Haricots verts, haricots beurre</small>	 Poêlée de carottes et de champignons	 Pommes de terre maitre d'hotel <small>pd, beurre à l'ail</small>
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



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



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade complète</p> <p>riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	<p>Salade bulgare</p> <p>concombre, carotte, sauce bulgare</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>chou blanc, carotte, mayonnaise</p>	<p>Salade de penne antillaises</p> <p>penne, aubergine de légumes, courge</p>	<p>Macédoine de légumes</p>
<p>Emincés de dinde sauce paprika</p>	<p>Nuggets de poisson + ketchup</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Poulet sauce colombo</p>	<p>Gratin de coquillettes au jambon @ *</p>
<p>Carottes à l'ail</p>	<p>Boullgour</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Riz créole</p>	<p>-</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Coupe de fruits au sirop</p>	<p>Cookies</p>	<p>Gâteau maison à la noix de coco</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



* P
l
a
t





Scolaires



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025



LUNDI
Salé

MARDI
Amère

MERCREDI

JEUDI
Sucré

VENDREDI
Acide

Crêpe au fromage	Duo de chou <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>	Duo de betteraves et de maïs	Salade mêlée aux pommes <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Demi pamplemousse
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon © *	Filet de colin sauce ciboulette	Filet de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu <small>oignon, carotte, poireaux, navet, pdt</small>	-	Riz	Carottes au beurre	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gateau maison au citron



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

* P
l
a
t