



Océane
DE RESTAURATION
SAÛT / FRAÎCHES / PRODUITS

Scolaires - BAIS

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade ruzinoise Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette			
	Emincés de dinde sauce paprika 		Boulettes d'agneau sauce tourangelles	Filet de hoki sauce beurre nantais
	Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt		Haricots blancs	Riz pilaf
	Yaourt sucré		Coulommiers	Cantafras
			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

*

F

I

~



Scolaires - BAIS



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade carnaval Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette	 Radis beurre			
 Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette			 Pennes à la bolognaise *
 Poêlée villageoise Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre	Ratatouille			- Plat complet
				St Paulin
Liégeois vanille	Barre bretonne			 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



*
F
I
~



Scolaires - BAIS



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 "Trio de légumes anti gaspi"  Carottes, céleri, maïs				  Salade grecque Tomate, concombre, feta
Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce à l'indienne 			 Cabillaud sauce aneth 
Duo de haricots	 Purée de patate douce			 Riz 
	Brie			
Tarte aux 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



*
F
I
~

Scolaires - BAIS

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	 Tomate monégasque  tomate, thon, oignon, persil		 Salade bulgare Concombre, carottes, sauce bulgare	 Salade tricolore Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette
 Tortis à la carbonara végétarienne *	 Sauté de poulet sauce espagnole 		 Nuggets de poisson	 Saucisse de Francfort ®
- Plat complet	 Pommes de terre au four 		 Semoule 	Ratatouille
Camembert				Yaourt sucré
 Fruit de saison	Crème au caramel		 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



*
F
I
~





Scolaires - BAIS

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre printanière à la crème  Concombre, maïs, tomate, crème			 Tomate vinaigrette
Colin pané doré au beurre + citron 	Tarte au fromage		Gratin de pommes de terre au jambon ®  	Paupiette de veau sauce brune
  " Rizibizi" Riz, carottes, petits pois	Salade verte		- Plat complet	 Purée de pdt
Edam			Coulommiers	
 Fruit de saison	Madeleines x2		 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



*
F
I
~

 OCÉANE
DE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

	Melon			
 Hachis parmentier * 	Nuggets de blé + ketchup			
-	Frites			
Plat complet				
St Paulin				
 Fruit de saison	Crème vanille			



Origine U.E.



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

*
F
I
—



Scolaires - BAIS

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon			 Salade italienne Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron
Palet végétarien + ketchup	Steak haché au jus		Sauté de bœuf sauce tex mex 	Rougail saucisse ® 
 Spaghetti	Pommes de terre maitre d'hôtel 		 Poêlée de carottes et de champignons 	 Riz
			Camembert	
 Fruit de saison	Flan au caramel		Donuts sucré	Purée de fraise

 Repas végétarien

    Origine U.E.

 Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

 Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable

 Produit biologique
Produit AOP 

*
F
I
~



Scolaires - BAIS

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pâté de campagne ®	Melon
	 Poulet péruvien   Riz		 Filet de poisson meunière sauce tartare 	 Sauté de porc sauce curry ® 
	Petit suisse sucré 		 Légumes couscous	 Purée de carottes
	Salade de fruits exotiques		 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
   				



Scolaires - BAIS

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	 Trio de légumes Carottes, céleri, tomate		 Tomate vinaigrette	 Tartinade au thon Tomate, thon, œuf, mayonnaise
Escalope viennoise	Filet de poulet au jus		Croc fromage	Tartiflette @ * 
 Purée de patate douce	Frites		 Haricots blancs	- Plat complet
Emmental				
	Liégeois vanille		Purée de fruits	 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 
  	 Origine U.E.			* F I ~



Scolaires - BAIS

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon			 Salade sicilienne  Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes
Emincés de dinde sauce tandoori  	Crêpe emmental		 Paëlla de la mer * 	Tortilla d'omelette
Gratin de légumes du soleil et pdt  	Salade verte		- Plat complet	 Battonnière de légumes Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis
Yaourt sucré			Mimolette	
 Fruit de saison	Mousse au chocolat		 Fruit de saison	Gateau maison 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



*

F

I

~



Scolaires - BAIS

BONNES
vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombre à la crème		Melon	Tomate à croquer
Boulettes de soja sauce à la diable	Cordon bleu + ketchup		Poisson meunière + citron	Jambon blanc ®
Poêlée de courgettes	Pommes noisettes		Coquillettes	Chips
Camembert			Gouda	
Flan gélifié au caramel	Fruit de saison			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



*

F

I

~

