



Scolaires

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

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

*

F

I

~



Océane
DE RESTAURATION
COST / PRODUITS / PRODUITS

Scolaires

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade lyonnaise  Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise	 Salade napoléon tortis, tomate, maïs, vinaigrette	Melon	 Salade régionale  Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg ®	Steack haché	 Filet de poulet sauce normande	  Hachis parmentier *	 Colin sauce beurre nantais 
 Purée de patate douce	  Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis	  Battonnière de légumes Carottes, courgette, oignon, haricots beurre, brocolis	salade verte /2	  Riz  
Coulommiers				
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	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



*
F
I
~

Scolaires



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	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 riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon	 Farfalles	 Poêlée bretonne  choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt	-	 Petits pois
Brie				
 Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat	 Fruit de saison	Mousse au citron	 Gâteau 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

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 Salade carnaval coquille, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette	Melon	 Salade exotique Salade verte, tomate, maïs, ananas		 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 Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	 Lentilles cuisinées	-	 Duo de choux Choux fleurs, brocolis	-
			Petit moulé nature	
Semoule au caramel	 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 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
~





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	
 Rougail saucisse ®	Tortilla d'omelette	 Blanquette de dinde	 Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
 Riz	Salade verte	 Duo de haricots  Haricots verts, haricots beurre	 Poêlée de carottes et de champignons	 Pommes de terre maitre d'hotel  pdt, beurre à l'ail
	Fromage blanc sucré			Gouda
Purée de pomme abricot		 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
 Origine U.E.	 Origine U.E.	 Origine U.E.	 Origine U.E.	 Origine U.E.



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade complète riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette	 Salade bulgare concombre, carotte, sauce bulgare	 Salade coleslaw chou blanc, carotte, mayonnaise	 Salade de penne antillaises penne, aubergine, légumes, courgette	Pâté de foie ®
 Emincés de dinde sauce paprika	Nuggets de poisson + ketchup	Tarte au fromage	 Poulet sauce Colombo	 Gratin de coquillettes au jambon ® *
Frites	 Boullgour	Salade verte	 Riz créole	
 Fruit de saison	Crème au caramel	Cookies	 Gâteau maison à la noix de coco	 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



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 betteraves et de maïs 	Salade mêlée aux pommes carotte, céleri, pomme, vinaigrette	Saucisson à l'ail ®
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
Coquillettes et ketchup	-	Riz 	Carottes au beurre 	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
	Petit moulé ail et fines herbes			
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gâteau maison au citron



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

~

