



7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 45 du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chaudron de carottes BIO à l'orange des sorcières			 Crêpe au fromage	 Cervelas ®
Hachis parmentier ensorcelé au butternut * 	Emincés de dinde sauce barbecue 		Palet montagnard + ketchup	Poisson meunière MSC + sauce tartare 
- 	 Blé CE2 		 Haricots verts CE2 	 Riz BIO 
	Madame Loïk			
Gâteau au chocolat des vampires	Fruit de saison		Purée de pommes pêches	 Entremets caramel



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
comp
osés





7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise ® Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2
Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	Pdt CE2	



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
comp
osés





7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé			Potage
Tortilla d'omelette	Cordon bleu		Riz BIO au poulet façon carbonara *	Nuggets de poisson MSC + citron
Julienne de légumes carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	Butternut au paprika		-	Salade de choux fleurs et de pdt CE2
Fromage blanc sucré			Petit moulé ail et fines herbes	
Fruit de saison	Riz au lait		Purée de pomme fraise	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



Plats comp
osés



Origine U.E.



7075-76-78 VF - BAIS - validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PASSAGE / PROXIMITÉ

Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage		Mortadelle ®	 Duo de crudités Carottes BIO, céleri, vinaigrette
Emincés de dinde à la crème	Filet de lieu MSC sauce curry		Poulet sauce forestière	Hachis végétarien * Egrainés végétaux BIO
Frites	Poêlée de carottes BIO		Gratin dauphinois Pdt CE2	- Plat complet
Gouda				
Purée pomme banane	Barre bretonne		Flan gélifié au 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



Plats comp
osés





7075-76-78 VF - BAIS - validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage		Cervelas ®	Samoussa au poulet
Falafels	Poisson meunière MSC + citron		Coude rayé	Saucisse de Francfort sauce orientale ®
Purée de patate douce	Riz BIO		Sauce crème et jambon ® Fromage rapé	Semoule CE2
Brie				
Purée de pomme abricot	Crème à la vanille		Fruit de saison	Gateau marbré maison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés





7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Potage	Taboulé		Velouté de légumes verts	
Gratin de volaille et coquillettes BIO *	Paupiette de veau sauce à la diable		Blanquette de poisson MSC	Lentilles CE2 à l'indienne
-	Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel		Pommes vapeur CE2	Riz BIO
Plat complet	Fromage blanc sucré			Vache picon
Fruit de saison			Purée de fruits BIO	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



Plats comp
osés





7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage		Croisillon de Noël	Potage
Steak haché sauce ketchup	Tarte aux légumes salade verte CE2 *		Aiguillettes de poulet sauce des lutins	Emincés de dinde sauce charcutière
Blé CE2	-		Pommes noisettes	Purée
St Paulin	Yaourt sucré			
Purée pomme abricot			Bûche de Noël	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

Plats composés

Origine U.E.



7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 52 du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri remoulade	Duo de choux chou blanc CE2, chou rouge, vinaigrette			Nems aux légumes
Tartiflette végétarienne salade verte * Pdt CE2	Filet de merlu MSC sauce niçoise			Emincés de dinde sauce américaine
- Plat complet	Riz BIO		FÉRIÉ	Poêlée de légumes d'hiver choux fleurs, navets, carottes BIO, poireaux, haricots verts
Fruit de saison	Crème au caramel			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



Plats
comp
osés





7075-76-78 VF - BAIS - validé



Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza au fromage	Saucisson à l'ail ®			Duo de crudités Céleri, carottes BIO, vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce échalotes	Poisson meunière MSC + sauce tartare			Steak haché BIO sauce fromagère
Nouilles de riz aux légumes BIO	Purée de pommes de terre		FÉRIÉ	Frites
Fruit de saison	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



Plats
comp
osés

