








Scolaires - BAIS



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade piémontaise végétarienne</p> <p>Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p>		<p>Saucisson roulade de dinde</p>	<p>Crêpe au jambon emmental ®</p>
<p>Nuggets de blé + ketchup</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce normande</p>		<p>Filet de colin MSC sauce suprême</p> 	<p>Paupiette de veau sauce marengo</p>
 <p>Choux fleurs BIO à la béchamel</p>	<p>Petits pois CE2</p>		 <p>Riz BIO</p>	<p>Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel</p>
				
<p>Fruit de saison</p>	<p>Galette des rois</p>		<p>Crème au chocolat</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



Plats
composés

Certifié





Scolaires - BAIS



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Coquillettes BIO monégasques  Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 Potage de légumes	Salade au chèvre Salade verte, chèvre, croutons
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2		- PLAT COMPLET	Frites
Vache qui rit				
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat 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

Certifié





OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

Scolaires - BAIS

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI







MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves CE2 vinaigrette	Potage à la tomate			Pâté de foie + cornichon ®
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	 Blanquette de dinde <small>Sauté de dinde BBC</small>
- PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde <small>choux fleurs, carotte, brocolis, courgette</small>		 Coquillettes BIO	 Haricots beurre CE2 persillés
			Madame Loïk	
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gateau Yaourt 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

Certifié











Scolaires - BAIS



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes BIO	 Choux rouge fromage frais			Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Poulet		 Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO	Haricots vert		- PLAT COMPLET	Riz aux légumes
			Yaourt sucré	
Mousse pralinée maison	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro 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
composés

Certifié





Scolaires - BAIS

Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



LUNDI


MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Potage	Crêpe au fromage			Salade coleslaw <small>Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise</small>
Jambon grill BBC sauce charcutière ®	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte au fromage *	Brandade de poisson MSC *
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème		Cœur de laitue CE2 *	-
			Petit suisse	PLAT COMPLET
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Moelleux aux pommes 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

Certifié






Scolaires - BAIS



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage			Macédoine de thon MSC mayonnaise	Cake potiron raclette Maison
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin MSC sauce espagnole
-	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		Flageolets CE2 et carottes	Gratin de poireaux et de pdt CE2
PLAT COMPLET	Carré de l'est			
Maestro au chocolat	Purée de pommes BIO		Fruit de saison	Entremets au chocolat



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compos
és

Certifié



Origine U.E.



Scolaires - BAIS



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé de blé</p> <p>Blé, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette</p>	<p>Nems aux légumes</p> 		<p>Cœur de laitue emmental</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise</p>
<p>Tortilla d'omelette</p>	<p>Sauté de porc au caramel ®</p>		<p>Emincés de dinde sauce crème</p>	<p>Saucisse de Toulouse ®</p>
<p>Butternut BIO au paprika</p>	<p>Nouilles chinoises</p>		<p>Haricots plats aux herbes</p>	<p>Purée de pdt</p>
				
<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet à l'ananas</p>		<p>Crumble aux pommes</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>



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



Certifié





Scolaires - BAIS



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI







MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Duo de choux BIO à l'edam	 Salade rustique ® <small>Pdt CE2, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise</small>		Mortadelle ®	Feuilleté au fromage
 Macaronis BIO à la bolognaise *	Paupiette de dinde sauce Italienne		Colin pané doré au beurre MSC 	Nuggets de blé + Ketchup
- PLAT COMPLET	Petits pois carottes		 Gratin de brocolis BIO et de pdt	 Haricots verts BIO persillé
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Entremets à la pistache



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

Certifié



Origine U.E.