

























Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <p>Salade ruzinoise</p> <p>Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette</p>	 <p>Salade exotique</p> <p>Salade verte, tomate, maïs, ananas</p>	 <p>Carottes rapées vinaigrette</p> 	<p>Concombre à la crème</p>
	<p>Poulet crousty + ketchup</p> 	 <p>Hachis végétarien *</p> 	<p>Boulettes d'agneau sauce tourangelles</p> 	<p>Filet de hoki sauce beurre nantais</p>  
	 <p>Jardinière de légumes</p>  <p>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Haricots blancs</p> 	 <p>Riz pilaf</p> 
	<p>Mimolette</p>	<p>St Paulin</p>	<p>Petit suisse sucré</p> 	<p>Cantafrais</p>
	 <p>Purée de fruits</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Chou à la crème + 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
certification
environnementale niveau 2



Scolaires



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade carnaval <small>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</small>	Radis beurre	 Salade 3 dés © <small>Jambon blanc, fromage, carottes, tomates, vinaigrette</small>		 Macédoine de légumes
	 Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette	 Riz au poulet façon risotto * <small>Origine U.E.</small>		 Pennes à la bolognaise *
	 Poêlée villageoise <small>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</small>	Ratatouille	Plat complet		Plat complet
	Buchette de chèvre	Gouda	 Yaourt à la vanille		St Paulin
	 Fruit de saison	Barre bretonne	Ananas au sirop		 Fruit de saison

Repas végétarien
 © Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 Produit AOP
 * Plats composés certification environnementale niveau 2

pêche durable
 Origine U.E.
 Plat élaboré par nos chefs



Scolaires



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025






















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"Trio de légumes anti gaspi" <small>Carottes, céleri, maïs</small>	Céleri rémoulade	Salade soleil <small>Pâtes, tomate, olives, ciboulette, vinaigrette</small>		Salade grecque <small>Tomate, concombre, feta</small>
Brandade de poisson *	Jambon grill ©	Emincés de dinde sauce à l'ail		Lentilles à l'indienne
- Plat complet	Purée de patate douce	Courgettes cuisinées		Riz
Madame Loïk	Brie	Brebis crème		Yaourt sucré
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits

Repas végétarien
 © Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Plat élaboré par nos chefs
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit AOP
 Produit biologique
 * Plats composés certification environnementale niveau 2

Origine U.E.

Scolaires

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade coleslaw</p> <p>Carottes, chou blanc</p>	 <p>Tomate monégasque</p>  <p>tomate, thon, oignon, persil</p>	<p>Cervelas ©</p>	 <p>Salade bulgare</p> <p>Concombre, carottes, sauce bulgare</p>	 <p>Salade tricolore</p> <p>Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette</p>
 <p>Tortis à la carbonara végétarienne *</p>	 <p>Filet de poulet sauce espagnole</p> 	 <p>Paleron de bœuf sauce aigre douce</p> 	 <p>Nuggets de poisson</p> 	<p>Chipolatas ©</p> 
<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Pommes de terre au four</p> 	 <p>Duo de haricots</p>  <p>Haricots verts, haricots beurre</p>	 <p>Semoule</p> 	<p>Ratatouille</p>
<p>Camembert</p>	<p>Biscuit sec</p>	<p>Emmental</p>	 <p>Chanteneige</p>	<p>Mimolette</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au caramel</p>	<p>Donuts</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</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
certification
environnementale niveau 2





Scolaires

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Concombre printanier à la crème <small>Concombre, maïs, tomate, crème</small>	Salade californienne <small>Riz, maïs, ananas, carotte, poivrons, raisins secs, vinaigrette</small>	Carottes rapées vinaigrette	Tomate vinaigrette
Colin pané doré au beurre + citron	Tarte au fromage	Filet de poulet sauce miel et thym <small>Origine U.E.</small>	Gratin de pommes de terre au jambon ©	Paupiette de veau sauce brune <small>Origine U.E.</small>
" Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small>	Salade verte	Légumes du soleil <small>Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons</small>	-	Purée de pdt
Edam	Yaourt sucré	Gouda	Coulommiers	Vache qui rit
Fruit de saison	Madeleines x2	Purée pomme poire	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









Plats composés
Certification
environnementale niveau 2



Scolaires



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	Melon	Concombre à la crème		
 Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup	 Gratin de coquillettes © <small>Coquillettes, jambon, crème, fromage</small>		
-	 Trio de légumes <small>Carottes, choux fleurs, brocolis</small>	-		
Plat complet		Plat complet		
St Paulin	Samos	Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Crème vanille	Pêche au sirop		



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP









* Plats composés certification environnementale niveau 2





Scolaires

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</small>	 Salade camarguaise <small>riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette</small>	 Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</small>
Palet végétarien + ketchup	Boulettes de volaille sauce au jus <small>Origine U.E.</small>	 Filet de colin sauce fumet	 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Rougail saucisse ©
 Spaghetti	 Pommes de terre maître d'hôtel	 Blé	 Poêlée de carottes et de champignons	 Riz
Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	 Mimolette	Camembert	Yaourt sucré
 Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Donuts sucré	Purée de fraise



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 certification environnementale niveau 2





Scolaires

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade péruvienne <small>Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, maïs, mangue, vinaigrette</small>	 Duo de tomate et de concombre	Pâté de campagne ©	Melon
	 Poulet péruvien	 Couscous végétarien *	 Filet de poisson meunière sauce tartare	 Sauté de porc sauce curry ©
	 Riz	- Plat complet	 Légumes couscous	 Purée de carottes
	Petit suisse sucré	 Gouda	Brie	Vache picon
	 Salade de fruits exotiques	 Fruit de saison	 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



* Plats composés
certification
environnementale niveau 2





Scolaires

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Trio de légumes <small>Carottes, céleri, tomate</small>	Feuilleté au fromage	Tomate vinaigrette	Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small>
Esalope viennoise <small>Origine U.E.</small>	Lasagnes au saumon	Haché de bœuf sauce barbecue 	Croc fromage	Tartiflette © *
Purée de patate douce	Salade verte	Boulgour 	Haricots blancs 	- Plat complet
Emmental	Chanteneige	Edam	Coulommiers	Petit suisse sucré
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gateau maison 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 composés certification environnementale niveau 2





Scolaires

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

<p>Salade picorette</p> <p>Maïs, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</p>	<p>Melon</p>	<p>Salade provençale</p> <p>Concombre, poivrons, tomate, olive, vinaigrette</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p>	<p>Salade sicilienne</p> <p>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</p>
<p>Emincés de dinde sauce tandoori</p>	<p>Crêpe jambon emmental ©</p>	<p>Roti de bœuf sauce tomate</p>	<p>Paëlla de la mer *</p>	<p>Tortilla d'omelette</p>
<p>Gratin de légumes du soleil et pdt</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Pommes cocottes</p> <p>Pdt, oignons</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Battonnière de légumes</p> <p>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</p>
<p>Petit moulé aux noix</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>St Nectaire</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Emmental</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Purée de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</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

certification
environnementale niveau 2





Scolaires

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 **Salade piémontaise végétarienne**
 Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise

Concombre à la crème

 **Salade complète**
 Riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

Melon

Tomate à croquer


Boulettes de soja sauce à la diable

Cordon bleu + ketchup

 **Sauté de dinde sauce forestière**

 **Poisson meunière + citron**

 **Jambon blanc ©**

 **Poêlée de courgettes**

Pommes noisettes

 **Carottes braisées**

 **Coquillettes**


Chips

Camembert

Petit suisse aromatisé

Buchette de chèvre

Gouda

 **Brownie**

Flan gélifié au caramel

 **Fruit de saison**

Liégeois vanille

Purée pomme pêche

 **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
artification
environnementale niveau 2

