



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 45 du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade vendéenne Chaudron de carottes BIO à l'orange des sorcières 	Taboulé 		 Salade d'automne Crêpe au fromage	 Cervelas Salade lorette <small>mâche, betteraves BIO</small>
Hachis parmentier ensorcelé au butternut * 	Emincés de dinde sauce barbecue 		Palet montagnard + ketchup 	Filet de poisson meunière MSC + sauce tartare
 - 	Blé CE2 		 Haricots verts CE2 	Riz BIO
Mimolette des fantômes pré-découpée 	Madame Loïk BIO 		Brie	Emmental pré-découpé
Gateau au chocolat des vampires 	Fruit de saison		Purée de pommes pêches	Entremets caramel Fruit de saison
Fruit de saison	Crème au caramel		Liégeois vanille	



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Plats
com
m



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de crudités Salade piémontaise ® <small>Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		 	Potage aux 6 légumes + croûtons 	Crêpe au fromage
Aiguillettes de poulet sauce coco Carottes BIO au beurre 			 Tartiflette aux lardons ® * <small>Pdt CE2</small>	Bœuf bourguignon Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons</small>
Petit suisse sucré x1			Plat complet 	Camembert
Kiwi			Purée de pommes BIO 	Chou à la vanille
Gouda			Coupelle de fruits au sirop	



Repas végétarien



Gouda



Label Rouge



® Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats com



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette 	Surimi macédoine 		Pâté de foie ® 	Poireaux vinaigrette
Crêpe aux champignons 	Taboulé		Salade coleslaw Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise 	Salade de maïs et de cœur de palmier
Tortilla d'omelette	Emincés de dinde sauce aux épices 		Riz BIO au poulet façon carbonara * 	Filet de colin MSC sauce citron
Julienne de légumes carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes 	Butternut au paprika 		- Plat complet	Gratin de choux fleurs et de pdt CE2
Emmental pré-découpé	Brie		Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
Fruit de saison	Riz au lait		Purée de pomme fraise	Yaourt aromatisé
Fromage blanc sucré	Fruit de saison		Mousse au citron	Fruit de saison



Repas végétarien

Origine U.E.



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



Plats com



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'agrumes 	Salade vitaminée 		Salade chinoise 	Pizza au fromage
Salade d'automne pdt CE2, macédoine, tomate, champignons, pomme, vinaigrette	Salade de betteraves BIO et feta AOP 		Mortadelle ® 	Duo de crudités Carottes BIO, céleri, vinaigrette
Emincés de dinde à la crème 	Filet de lieu MSC sauce curry 		Quenelles natures sauce forestière 	Hachis végétarien * Egrainés végétaux BIO
Boulgour CE2 	Poêlée de carottes BIO 		Gratin dauphinois Pdt CE2	- Plat complet
Gouda pré-découpé	Petit suisse sucré x1		Chanteneige BIO 	Camembert
Purée pomme banane	Barre bretonne		Flan gélifié au chocolat	Fruit de saison
Entremets pistache 	Fruit de saison		Pêche au sirop	Yaourt sucré



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
com
m



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre

Pasta party!

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coquillettes monégasques	Salade méditerranéenne		Salade américaine	Samoussa au poulet
Duo de carottes BIO et de maïs	Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne		Cervelas ®	Demi pamplemousse
Falafels	Filet de 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	St Paulin pré-découpé		Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison		Fruit de saison	Gateau marbré maison
Entremets praliné	Crème à la vanille		Poire au sirop	Gouda



Repas végétarien



Label Rou



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur



pêche durable



Produit biologique



Plats.com



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade indienne 	Salade jurassienne 		Salade pondichéry 	Feuilleté aux champignons
Carottes rapées BIO vinaigrette 	Taboulé 		Velouté de légumes verts 	Macédoine de légumes
Gratin de volaille et coquillettes BIO * 	Omelette CE2 sauce à la diable 		Blanquette de poisson MSC 	Lentilles CE2 à l'indienne
- Plat complet	Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel 		Pommes vapeur CE2 	Riz BIO
Petit suisse aromatisé x1	Carré de l'est		Gouda pré-découpé	Vache picon
Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		Purée de fruits BIO 	Fruit de saison
Flan gélifié au caramel	Fromage blanc sucré		Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats complémentaires



Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade bohème</p>  	<p>Carottes à l'indienne</p>  		<p>Salade de fonds d'artichaut</p>  	<p>Mortadelle ©</p>  
<p>Trio de légumes</p>  	<p>Salade piémontaise végétarienne</p>  		<p>Croisillon de noël</p>  	<p>Salade composée</p>  
<p>Steak haché sauce ketchup</p>  	<p>Tarte aux légumes salade verte CE2 *</p>  		<p>Aiguillettes de poulet sauce des lutins</p>  	<p>Emincés de dinde sauce charcutière</p>  
<p>Blé CE2</p>  	-		<p>Pommes noisettes</p>  	<p>Batonnière de légumes</p>  
<p>St Paulin pré-découpé</p> 	<p>Petit moulé nature</p>		<p>Tomme blanche du père noël</p>  	<p>Fromage</p>
<p>Purée pomme abricot</p> 	<p>Fruit de saison</p>		<p>Bûche de noël</p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>Entremets vanille</p> 	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Mousse au citron</p>	<p>abricots au sirop</p>



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats co...
m...
23



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Risoni au thon	Persillade de bœuf			Salade des tropiques
Céleri remoulade	Duo de choux <small>chou blanc CE2, chou rouge, vinaigrette</small>			Nems aux légumes
Tartiflette végétarienne salade verte *	Filet de merlu MSC sauce niçoise			Emincés de dinde sauce américaine
Pdt CE2				Poêlée de légumes d'hiver
-	Riz BIO			chou fleurs, navets, carottes BIO, poireaux, haricots verts
Plat complet				Emmental pré-découpé
Samos	Gouda pré-découpé			
Fruit de saison	Crème au caramel			Gateau maison à la vanille
Yaourt à la vanille	Purée pomme fraise			Yaourt aromatisé



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade lorette	Taboulé breton			Salade armor
Pizza au fromage	Saucisson à l'ail Ⓜ			Duo de crudités Céleri, carottes BIO, vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce échalotes	Filet de poisson meunière MSC + sauce tartare			Steak haché BIO sauce fromagère
Nouilles de riz aux légumes BIO	Purée de pommes de terre			Frites
Buchette de chèvre	Brebis crème			Yaourt sucré
Fruit de saison	Ananas au sirop			Fruit de saison
Crème à la vanille	Riz au lait			Brie



Repas végétarien



⊕ Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats com