



Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Carottes rapées vinaigrette	Radis beurre
Persillade de pdt CE2	Concombre BIO à la crème		Taboulé	Tomates BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce provençale	Hachis végétarien CE2 * Lentilles CE2, purée de pdt CE2		Emincés de dinde BIO sauce tex mex	Filet de colin FME sauce beurre blanc
Poêlée de légumes Pdt CE2, haricots verts CE2, panais, navet, oignon, carottes	- Plat complet		Haricots plats CE2 aux herbes	Riz camarguais IGP
Chanteneige BIO	Camembert		Petit suisse sucré	Carré de l'est
Entremets pistache	Purée de pomme abricot BIO		Fruit de saison	Maestro au chocolat
Fruit de saison	Barre bretonne		Velouté aux fruits	Purée de fruits



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f





Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc ©	Céleri remoulade		Lentilles vinaigrette	Salade composée
Duo de carottes et de maïs	Melon		Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Filet de poisson meunière FME + citron	Tortelinis végétariennes BIO *		Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Petits pois	Plat complet		Blé BIO	Julienne de légumes BIO
Emmental pré-découpé	Coulommiers		Yaourt sucré BIO	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Crème à la praline		Ananas au sirop	Gateau au yaourt maison
Fromage blanc aromatisé	Riz au lait		Brie	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



Produit



Origine U.E.

C
e
r
t
i
f

Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Salade camarguaise	Persillade de pdt
Piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette		Concombre BIO à la crème	Cervelas ©
Nuggets de blé	Chipolatas LR sauce aux épices ©		Brandade de poisson FME *	Sauté de dinde BBC sauce basquaise
Poêlée de carottes BIO	Courgette à l'ail		- Plat complet	Semoule BIO
Brie	Camembert		Mimolette pré-découpée	Petit Louis
Entremets chocolat	Fruit de saison		Purée pomme fraise	Fruit de saison
Purée de fruits	Yaourt sucré		Coupelle de fruits au sirop	Chou à la vanille



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



Origine U.E.



C
e
r
t
i
f



Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

OCÉANE
DE RESTAURATION
COUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Crêpe au fromage	Œufs durs mayonnaise		Salade picorette	Endives vinaigrette
Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Melon français		Mortadelle ©	Salade napoléon Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette
Jambon grill sauce caramel ©	Emincés de volaille BIO sauce moutarde		Paëlla de la mer FME *	Boulettes de riz façon thaï
Purée de patate douce BIO	Petits pois BIO français		- Plat complet	Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron
St Paulin pré-découpé	Yaourt Malo		Vache picon	Edam pré-découpé
Velouté aux fruits	Crêpe au sucre		Fruit de saison	Fruit de saison
Pêche au sirop	Fruit de saison		Purée pomme poire	Moelleux au chocolat



Repas végétarien

* plats composés



Indication
géographique
protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



Filière marine
engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f





Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes au pesto	Salade italienne		Accras de morue	Salade coleslaw
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ©
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * ©	Sauté de poulet sauce curry
Boulgour CE2	Salade verte HVE *		-	Gratin de brocolis BIO
Buchette de chèvre	Madame Loïk BIO		Coulommiers	Gouda pré-découpé
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison
Donuts	Mousse citron		Fruit de saison	Tarte au chocolat



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f

Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade carnaval	Betteraves vinaigrette		Salade de pâtes au poulet	Salade lorette
Céleri remoulade BIO	Pâté de campagne ©		Tomates BIO vinaigrette	Salade du pêcheur Pdt CE2, thon FME, persil, mayonnaise
Saucisse fumée sauce rougail ©	Filet de colin FMEsauce citron		Falafels	Paleron de bœuf sauce brune
Lentilles BIO	Duo de haricots CE2		Purée de patate douce BIO	Poêlée de carottes BIO
Brie	Emmental pré-découpé		Samos	Camembert
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Purée pomme poire BIO
Coupelle de fruits au sirop	Purée pomme fraise		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f





Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI
Salé

MARDI
Epicé

MERCREDI

JEUDI
Sucré

VENDREDI
Acidulé

Duo de crudités	Carottes rapées vinaigrette		Lentilles ciboulette	Blé à la provençale
Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes		Carottes BIO aux pommes	Terrine de poisson au citron
Galette de lentilles et de boulgour	Roti de porc sauce aux épices ®		Sauté de poulet sauce au miel	Emincés de dinde BIO
Poêlée de légumes au bouillon	Butternut BIO au paprika		Rosti aux carottes	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	Gâteau maison au citron
Semoule au lait	Purée de fruits		Flan gélifié au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f





Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Croisillon aux champignons	Salade carpates ©		Céleri vinaigrette	Salade vendéenne
Macédoine de légumes BIO	Betteraves au thon FME vinaigrette		Feuilleté au fromage	Salade coleslaw
Marmite de saumon FME sauce à la crème	Tartiflette * ©		Roti de veau sauce moutarde	Couscous végétarien *
Pennes BIO	Salade verte HVE *		Purée de carottes BIO	-
Yaourt Malo	Brie		Coulommiers	Plat complet
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Chou à la vanille	St Nectaire AOP pré-découpé
Tartare nature	Coupelle de fruits au sirop		Fruit de saison	Purée pomme pêche BIO
				Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique

Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f



Scolaires Hauts d'Anjou CHAMPIGNE



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pdt	Jambon blanc ©		Salade capri ©	Salade carnaval
Concombre BIO à la crème	Carottes rapées BIO vinaigrette		Œufs durs BIO mayonnaise	Duo de crudités
Gratin de coquillettes BIO au jambon * ©	Steak haché + ketchup		Tarte au fromage	Filet de colin FME sauce orientale
-	Frites		Salade verte HVE	Petits pois BIO
Plat complet				
Mimolette pré-découpée	Camembert		Chanteneige BIO	Edam pré-découpé
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Entremets vanille	Moelleux aux pommes maison
Marbré	Maestro au chocolat		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f