



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

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	 Macédoine de légumes		 Crêpe au fromage	 Cervelas
 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



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



Origine U.E.



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ®  <small>Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		 PLAT VÉGÉTARIEN	 Potage aux 6 légumes + croûtons	 Carottes rapées BIO vinaigrette
 Aiguillettes de poulet sauce coco 			 Tartiflette aux lardons ® * <small>Pdt CE2</small>	 Bœuf bourguignon
 Carottes BIO au beurre			 Plat complet	 Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons</small>
 Petit suisse sucré x1			 Camembert	 Fromage
 Fruit de saison			 Purée de pommes BIO	 Chou à la vanille



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Origine U.E.

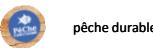


Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composé
s



Certificat
ion



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	Taboulé		Salade coleslaw <small>Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise</small>	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
<small>EU</small> Julienne de légumes <small>carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</small>	Butternut au paprika		<small>-</small> Plat complet	<small>EU</small> tin 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



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composé
s

Certificat
ion



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'automne <small>pdt CE2, macédoine, tomate, champignons, pomme, vinaigrette</small>	Salade de betteraves BIO et feta AOP		Mortadelle ®	Duo de crudités <small>Carottes BIO, céleri, vinaigrette</small>
Emincés de dinde à la crème	Filet de lieu MSC sauce curry		Quenelles natures sauce forestière	Hachis végétarien * <small>Egrainés végétaux BIO</small>
Boulgour CE2	Poêlée de carottes BIO		Gratin dauphinois <small>Pdt CE2</small>	- <small>Plat complet</small>
Gouda pré-découpé	Petit suisse sucré x1		Chanteneige BIO	Camembert
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
composés

Certificat
ion



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 



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 composés

Certificat ion



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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
-	Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel		Pommes vapeur CE2	Riz BIO
Plat complet				
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



Repas végétarien



Viande bovine française



Le porc français



Origine UE



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certificat
ion



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Trio de légumes Carotte BIO, céleri, betterave, vinaigrette	 Salade piémontaise végétarienne pdt CE2, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Croisillon de noël	 Salade composée riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette
 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 	 Batonnière de légumes carottes BIO, courgettes, oignons, haricots beurre, brocoli
 St Paulin pré-découpé	 Petit moulé nature		 Tomme blanche du père noël	 Fromage
 Purée pomme abricot	 Fruit de saison		 Bûche de noël	 Fruit de saison



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
composés
Certification



LUNDI

7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 52 du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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
-	Riz BIO		FÉRIÉ	Poêlée de légumes d'hiver
Plat complet				
Samos	Gouda pré-découpé			Emmental pré-découpé
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
composés
Certificat
ion



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Saucisson à l'ail ®	Plat Végétarien		Duo de crudités
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		FÉRIÉ	Frites
Buchette de chèvre	Brebis crème			Yaourt sucré
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
composés
Certificat
ion

