



7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



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

Certificat
inn





7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



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>			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



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



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
 Julienne de légumes <small>carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</small>	Butternut au paprika 		- Plat complet	 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
composés

Certification





7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



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			 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>	- Plat complet
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

Certification





7554.. VF - Hauts d'Anjou validé

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2019

















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



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



Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI











MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette				 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 maitre 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



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



Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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 <small>Carotte BIO, céleri, betterave, vinaigrette</small>	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt CE2, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		 Croisillon de Noël	 Salade composée <small>riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small>
 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	 Battonnière de légumes <small>carottes BIO, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</small>
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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés



Certification





7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



Semaine 52 du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri remoulade	Duo de choux chou blanc CE2, chou rouge, vinaigrette			Nems aux légumes
Tartiflette végétarienne salade verte * Pdt CE2	Filet de merlu MSC sauce niçoise			Emincés de dinde sauce américaine
- Plat complet	Riz BIO		FÉRIÉ	Poêlée de légumes d'hiver choux fleurs, navets, carottes BIO, poireaux, haricots verts
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
inn





7554.. VF - Hauts d'Anjou validé



Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Saucisson à l'ail ®			Duo de crudités <small>Céleri, carottes BIO, vinaigrette</small>
Aiguillettes de poulet sauce échalotes	Filet de poisson meunière MSC + sauce tartare		FÉRIÉ	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



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