Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 45

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
	Potage de légumes	Crêpe au fromage		Salade romaine Pâtes BIO, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	Salade lorette Betteraves BIO, mâche, vinaigrette
	Emincés de dinde BIO sauce barbecue	Omelette HVE		Steak haché BIO sauce aux herbes	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare
	Blé BIO	Haricots verts CE2 au beurre aillé		Duo de carottes BIO et de petits pois	Riz BIO
	Madame Loïk	Brie		Mimolette pré-découpée	Emmental pré-découpé
	Fruit de saison	Fruit de saison		Velouté aux fruits	Entremets chocolat

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 46

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
Salade piémontaise Ⓟ Pdt CE2, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	Betteraves BIO au thon FME		Carottes rapées BIO vinaigrette	Céleri BIO remoulade
Escalope de poulet LR sauce coco	Filet de merlu FME sauce beurre nantais		Tortilla d'omelette	Calamar à la romaine + citron
Carottes BIO au beurre	Brocolis BIO gratinés		Ratatouille	Poêlée de légumes (Carottes BIO, Haricots verts BIO, navet BIO, oignon BIO, panais)
Fromage blanc sucré	Edam pré-découpé		Camembert	Chanteneige
Fruit de saison	Fruit de saison		Maestro au chocolat	Gateau maison à la vanille

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :



Semaine 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
	Potage de légumes	Pizza au fromage		Salade coleslaw Carottes BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Salade de maïs et de cœur de palmier
	Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tortilla d'omelette		Cheeseburger + ketchup	Marmitte de saumon FME sauce citron
	Butternut au paprika	Julienne de légumes		Frites	Gratin de choux fleurs (choux fleurs BIO, pdt CE2)
	Brie	Emmental pré-découpé		Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
	Riz au lait	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Yaourt aromatisé

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 48	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
	Macédoine de légumes BIO	Salade de betteraves et feta AOP		Mortadelle ℗	Potage de légumes
	Emincés de dinde BIO à la crème	Filet de lieu FME sauce curry		Sauté de bœuf sauce barbecue	Hachis végétarien au potiron * (Lentilles CE2, purée de potiron)
	Tortis HVE	Haricots verts CE2 persillés		Rosties aux carottes	-
	Gouda pré-découpé	Petit suisse sucré x1		Chanteneige	St Nectaire AOP pré-découpé
	Poire au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 49

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
Duo de carottes BIO et de maïs	Céleri BIO crème curry et moutarde à l'ancienne		Cervelas Ⓟ	Demi pamplemousse
Falafels	Filet de poisson meunière FME + citron		Pâtes BIO à la bolognaise *	Boulettes d'agneau sauce orientale
Butternut au four	Carottes BIO		-	Semoule HVE
Mimolette pré-découpée	Tomme blanche pré-découpée		Buchette de chèvre	Yaourt sucré BIO
Purée de pomme abricot	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Gateau au chocolat maison

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 50

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
	Taboulé	Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade aux lardons et aux croûtons Ⓟ Salade verte HVE, lardons, croûtons, vinaigrette	Potage de légumes
	Sauté de veau sauce à la diable	Gratin de volaille BIO et coquillettes BIO *		Blanquette de poisson FME	Dahl de lentilles CE2 au curry
	Haricots verts CE2 persillés	-		Pommes vapeur CE2	Haricots plats
	Petit suisse aromatisé x1	Carré de l'est		Gouda pré-découpé	Vache picon
	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		Purée de pommes HVE	Fruit de saison

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :



Semaine 51

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
	Chou rouge BIO au fromage blanc	Salade piémontaise végétarienne (Pdt CE2, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)		Croisillon de Noël	Potage de légumes
	Sauté de bœuf sauce ketchup	Tarte au fromage		Aiguillettes de poulet sauce aux airelles	Chipolatas LR sauce aux épices Ⓟ
	Blé BIO	Salade verte HVE		Pommes pins	Julienne de légumes
	St Paulin pré-découpé	Petit moulé nature		Clémentine	Yaourt Malo
	Ananas au sirop	Fruit de saison		Carré au chocolat	Fruit de saison

Joyeux Noël

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée