



COMMUNE DES MOUTIERS EN RETZ

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française (conformément au décret du 17/02/2012)

OCTOBRE 2026.

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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		Plat complet	Brocolis BIO, pdt, fromage
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison

Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

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

Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI Salé	MARDI Épicé	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acidulé
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
Camembert	Petit moult ail et fines herbes		Buchette de chèvre	courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	Petit suisse sucré



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.

