

MARS 2026

LES MOUTIERS EN RETZ



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes rapées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade verte, maïs et feta AOP	Potage de légumes	Céleri mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise	Sauté de bœuf RAV sauce carbonade	Pâtes HVE à la carbonara *	Marmite de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2	Haricots verts CE2 aux oignons	-	Riz BIO créole
Carré frais	Vache picon	Petit moulu à l'ail	Emmental	Yaourt sucré
Purée de pomme HVE	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte CE2 aux dés d'emmental	Potage de légumes	Pommes de terre CE2 surimi MSC mayonnaise	Salade coleslaw	Betteraves CE2 vinaigrette
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde	Endives au jambon *	Lentilles CE2 à l'indienne *	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE	-	Riz BIO	-
Yaourt Malo	Edam	St Paulin	Buche pilat	Coulommiers
Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Purée de pomme banane



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.



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)

MARS 2026 (suite)

LES MOUTIERS EN RETZ				
Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Carottes rapées BIO vinaigrette	Pomelos au sucre	Salade verte	Céleri remoulade
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail	Emincés de bœuf sauce bourguignonne	Tartiflette *	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
	Pommes de terre aux herbes	Haricots plats CE2 cuisinés		Riz thaï
Gouda	Camembert	Madame Loik BIO	Vache qui rit BIO	Emmental
Fruit de saison	Velouté aux fruits	Tarte aux pommes	Gâteau basque	Fruit de saison

Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise végétarienne	Salade coleslaw	Tartinade de thon MSC au fromage frais	Ceufs durs CE2 mayonnaise	Salade lorette
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron	Roti de bœuf sauce aux carottes	Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf	Riz BIO		Frites
Samos	Mimolette	Babybel	Brie	Carré de l'est
Mousse au chocolat	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme fraise



Repas végétarien

Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.

