

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)

JANVIER 2026



GALETTE DES ROIS

Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</small>	Betteraves CE2 vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Saucisson roulade de dinde	Crêpe au jambon emmental @
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande	Sauté de porc BBC sauce paprika @	Filet de colin MSC sauce suprême	Paupiette de veau sauce marengo
Haricots blancs aux herbes	Petits pois CE2	Boulgour BIO sauce paprika	Riz BIO	Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
Gouda	Petit suisse sucré x1	Petit moulé nature	Camembert	St Paulin
Fruit de saison	Galette des rois	Purée de pomme poire	Crème au chocolat	Fruit de saison

Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes rapées BIO vinaigrette	Coquillettes BIO monégasques <small>Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise</small>	Pâté de campagne + cornichon @	Salade russ réunion <small>Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette</small>	Potage au potiron
Saucisse rondelle fumée sauce rougail @	Emincés de poulet sauce colombo	Poisson meunière MSC + citron	Couscous végétarien * <small>Semoule BIO</small>	Steak haché de bœuf sauce moutarde
Lentilles CE2 cuisinées	Purée de pdt	Purée de potiron <small>Potiron CE2</small>	PLAT COMPLET	Frites
Vahe qui rit	Mimolette	Edam	Camembert	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves CE2 vinaigrette	Taboulé	Œufs durs CE2 mayonnaise	Carottes rapées BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon @
Hachis parmentier *	Croq fromage	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde <small>Sauté de dinde BBC</small>
PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde <small>choux fleurs, carotte, brocolis, courgette</small>	Riz BIO pilaf	Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés
Emmental	Yaourt sucré	Brie	Madame Loïk	Gouda
Crème vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme	Gateau Yaourt Maison



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.