



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)

SEPTEMBRE 2026

Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre BIO à la crème	Nems aux légumes	Taboulé	Tomates BIO vinaigrette
	Hachis végétarien CE2 * Lentilles CE2, purée de pot CE2	Tortilla d'omelette	Emincés de dinde BIO sauce tex mex	Filet de colin FME sauce beurre blanc
	- Plat complet	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron	Haricots plats CE2 aux herbes	Riz camarguais IGP
	Camembert	Gouda	Petit suisse sucré	Carré de l'est
	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Maestro au chocolat

Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Melon	Pizza aux légumes	Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Poisson meunière FME + citron	Tortellinis végétariennes BIO *	Roti de porc LR sauce brune @	Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Pommes de terre CE2 persillées	- Plat complet	Epinards BIO et pdt à la crème	Blé BIO	Julienne de légumes BIO Carottes, céleri, courgette
Emmental	Coulommiers	Samos	Yaourt sucré BIO	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Crème à la praline	Fruit de saison	Ananas au sirop	Gateau au yaourt maison



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.



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)

SEPTEMBRE 2026 (suite).

Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Piémontaise végétarienne Pât CE2, œuf, cornichon, tomates, mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette	Radis beurre	Concombre BIO à la crème	Cervelas @
Nuggets de blé	Chipolatas LR sauce aux épices @	Filet de poulet sauce colombo	Brandade de poisson FME *	Sauté de dinde BBC sauce basquaise
Poêlée de carottes BIO	Flageolets CE2	Haricots beurre CE2 sauce maître d'hôtel	Pât complet	Frites
Brie	Camembert	St Nectaire AOP	Mimolette	Petit Louis
Entremets chocolat	Fruit de saison	Barre bretonne	Purée pomme fraise	Fruit de saison

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Salade française	Salade grecque Concombre, tomates, feta AOP	Mortadelle @	Salade napolitane Tortis HVE, tomates, fromage, vinaigrette
Jambon grill sauce caramel @	Emmental de vaucluse BIO sauce chermoula	Cordon bleu + ketchup	Paëlla de la mer FME *	Boulettes de riz façon thaï
Purée de patate douce BIO	Petits pois BIO français	Pommes noisettes	Pât complet	Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron
St Paulin	Cheddar anglais	Petit suisse aromatisé BIO	Vache picon	Edam
Velouté aux fruits	Cheddar au roquefort	Purée de pommes HVE	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Taboulé	Salade aux lardons et aux croûtons @ Salade verte HVE, lardons, croûtons, vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon @
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *	Marmite de merlu FME sauce à la diable	Pâtes BIO à la carbonara @	Sauté de poulet sauce curry
Boullgour CE2	Salade verte HVE *	Riz BIO	Pât complet	Gratin de brocolis BIO Brocolis BIO, pdt, fromage
Buchette de chèvre	Madame Loik BIO	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Gouda
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Crème au chocolat	Entremets au caramel	Fruit de saison



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.