



Scolaires - CHEIX EN RETZ

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées BIO vinaigrette	Coquillettes BIO monégasques <small>Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise</small>		Salade russ réunion <small>Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette</small>	
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	Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdt CE2</small>	Purée de potiron <small>Potiron CE2</small>	-	Frites
		Edam	PLAT COMPLET	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Pâtisserie élaborée par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
compos
és

Certifiés

Les menus proposés sont élaborés au regard de la loi EGALIM, à savoir 50% de produits de qualités et durables, dont 30% de produits biologiques.