











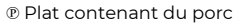




Océane
DE RESTAURATION
GOUT PARTAGER PROXIMITÉ





Scolaires - CHEIX EN RETZ



Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves CE2 vinaigrette		 Œufs durs CE2 mayonnaise	 Carottes rapées BIO vinaigrette	
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
	Yaourt sucré			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
 

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,