

Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade verte, maïs et feta AOP	Saucisson à l'ail + cornichon	Céleri mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise	Sauté de bœuf RAV sauce carbonade	Pâtes HVE à la carbonara *	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2	Haricots verts CE2 aux oignons	-	Riz BIO créole
			Emmental	
Purée de pomme HVE	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certifié



Origine U.E.



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte CE2 aux dés d'emmental	Roulade de dinde	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 *	Moelleux de poulet au jus	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE		Purée	
	Edam			
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



Plats composés

Certifié



Origine U.E.





CANDE

Océane
DE RESTAURATION
SANTÉ PARTAGER PROXIMITÉ

Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Carottes rapées BIO vinaigrette	Pomelos au sucre	Potage de légumes	Céleri remoulade
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail	Emincés de bœuf sauce bourguignonne	Tartiflette * Pdt CE2	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes	Haricots plats CE2 cuisinés	-	Riz thaï
-	-	-	Vache qui rit BIO	Emmental
Fruit de saison	Velouté aux fruits	Tarte aux pommes	Gâteau basque	Fruit de saison



Repas végétarien

Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



Origine U.E.





CANDE



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI

Salade piémontaise
végétarienne

Pdt CE2

Sauté de porc au thym

Petits pois CE2

Mousse au chocolat

MARDI

Salade coleslaw

Poisson meunière msc +
citron

Purée de pdt

Flan gélifié au caramel

MERCREDI

Tartinade de thon MSC au
fromage frais

Roti de bœuf sauce aux
carottes

Riz BIO

Fruit de saison

JEUDI

Œufs durs CE2 mayonnaise

Hachis de lentilles CE2 et
de patate douce *

Brie

Fruit de saison

VENDREDI

Salade lorette

Betteraves CE2

Steak haché sauce
fromagère

Frites

Purée pomme fraise



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié

Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne		Salade vitaminée	Carottes rapées BIO vinaigrette	Duo de choux BIO aux pommes
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa	Filet de colin MSC sauce au beurre blanc	Moelleux de poulet au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO	Boulgour CE2 aux petits légumes	Purée	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Chanteneige	Yaourt aromatisé			
Fruit de saison	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Maestro vanille	Crêpe au sucre



Repas végétarien



® Plat contenant du porc

Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats

composés

Certifié



CANDE



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Macédoine de légumes BIO	Salade de lardons aux croutons	Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Tortilla d'omelette	Filet de poulet sauce colombo	Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte	Gratin de brocolis et pdt CE2	Purée de carottes CE2	Haricots blancs CE2 
			Brie	
	Fruit de saison	Purée pomme poire BIO	Fruit de saison	Dessert de Pâques



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certifié

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cervelas + cornichon	Betteraves CE2 et feta AOP	Nems aux légumes	Céleri remoulade BIO	Carottes rapées BIO vinaigrette
Pâtes à la bolognaise BIO*	Chipolatas	Filet de colin MSC sauce au citron	Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce au poivre
	Lentilles CE2 cuisinées	Blé BIO	Haricots beurre CE2 persillés	Frites
Gouda	Fromage blanc sucré	Mimolette	Fromage carré frais	Camembert
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Poire au sirop	Chou à la vanille	Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats
composés

Certifié



Origine U.E.





CANDE



Semaine 17 du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw BIO	Salade piémontaise végétarienne	Crêpe au fromage	Pâté de campagne + cornichon ®	Céleri BIO fromage blanc et moutarde à l'ancienne
Paupiette de veau cuisinée	Tarte au fromage	Emincés de dinde BBC sauce tex mex	Gratin de coquillettes au jambon *	Poisson meunière MSC + sauce tartare
Haricots plats CE2 persillés	Salade verte HVE	Carottes CE2 au beurre	-	Riz camarguais IGP
Emmental	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Coulommiers	Edam
Marbré	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme HVE



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



Origine U.E.

