



GALETTE DES ROIS

Scolaires - CANDE



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise végétarienne Pdt: CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	 Betteraves CE2 vinaigrette			
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande			Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs BIO à la béchamel	 Petits pois CE2		 Riz BIO	 Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
Gouda				
Fruit de saison	 Galette des rois		Crème au chocolat	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.





Scolaires - CANDE



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques  Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 Salade russ réunion Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette	Salade au chèvre Salade verte, chèvre, croutons
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2		 PLAT COMPLET	Frites
			Camembert	
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
compos
és

Carte



Origine U.E.





OCÉANE
DE RESTAURATION
SANTÉ ÉQUILIBRÉE PROXIMITÉ

Scolaires - CANDE



Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves CE2 vinaigrette	Taboulé		Carottes rapées BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde Sauté de dinde BBC
 PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés
Emmental	Yaourt sucré			
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gâteau 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



Plats
compos
és

Certifié



Origine U.E.





Scolaires - CANDE



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes BIO	Potage		Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Raviolis stock tampon		Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO			- PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
	Carré de l'est			
Mousse pralinée	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro à la vanille



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





Scolaires - CANDE



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Potage

Crêpe au fromage

Salade de maïs

Salade coleslaw

Maïs, poivron, tomate, persil, vinaigrette

Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise

Jambon grill BBC sauce
charcutière ®

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Tarte au fromage *

Brandade de poisson MSC
*

Pates coudés rayés

Frites

Cœur de laitue CE2 *

PLAT COMPLET

Vache picon

Fruit de saison

Crêpe au chocolat

Fruit de saison

Moelleux aux pommes
maison



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.





Scolaires - CANDE



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudités Carotte BIO, céleri, vinaigrette	 Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette		 Macédoine de thon MSC mayonnaise	
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	 Filet de colin MSC sauce espagnole
 PLAT COMPLET	Purée de brocolis		 Flageolets CE2 et carottes	 Gratin de poireaux et de pdt CE2
	Carré de l'est			
Maestro au chocolat	 Purée de pommes BIO		Fruit de saison	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.





Scolaires - CANDE



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé de blé Blé, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette	Nems aux légumes  Sauté de porc au caramel ②		Cœur de laitue emmental	Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise
Tortilla d'omelette			Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ②
Butternut BIO au paprika	Nouilles chinoises		Haricots plats aux herbes	Purée de pdt
				Petit Louis
Fruit de saison	Beignet à l'ananas		Crumble aux pommes	Purée de pomme abricot



Repas végétarien

② 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.





Scolaires - CANDE



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Duo de choux BIO à l'edam	 Salade rustique ® Pdt CE2, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise		Mortadelle ®	Feuilleté au fromage
 Macaronis BIO à la bolognaise *	Paupiette de dinde sauce Italienne		Colin pané doré au beurre MSC	Nuggets de blé + Ketchup
 PLAT COMPLET	Petits pois carottes		 Gratin de brocolis BIO et de pdt	 Haricots verts BIO persillé
Mimolette				
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Entremets à la pistache



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