



CANDE SCOLAIRE



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre BIO à la crème 		Taboulé	 Tomates BIO vinaigrette 
	 Raviolis stock tampon		 Emincés de dinde BIO sauce tex mex 	 Filet de colin FME sauce beurre blanc 
	 Plat complet		 Haricots plats CE2 aux herbes 	 Riz camarguais IGP 
	Camembert			
	 Purée de pomme abricot BIO		Fruit de saison	Maestro au chocolat



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.



C
e
r
t
i



CANDE SCOLAIRE



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Melon		Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Poisson meunière FME + citron	Tortelinis végétariennes BIO *		Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Pommes de terre CE2 persillées	Plat complet		Blé BIO	Julienne de légumes BIO Carottes, céleri, courgette
Emmental			Yaourt sucré BIO	
Fruit de saison	Crème à la praline			Gâteau 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



C
e
r
t
i

Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Piémontaise végétarienne Pot, CE2, œuf, cornichon, semoule, mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette		Concombre BIO à la crème	Cervelas ®
Nuggets de blé	Chipolatas LR sauce aux épices ®		Brandade de poisson FME *	Sauté de dinde BBC sauce basquaise
Poêlée de carottes BIO	Flageolets CE2		- Plat complet	Semoule BIO
	Camembert			
Entremets chocolat	Fruit de saison		Purée pomme fraise	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.

CANDE SCOLAIRE

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

OCÉANE
DE RESTAURATION
SCOLAIRE

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Melon français		Mortadelle ®	Salade napoléon Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette
Jambon grill sauce caramel ®	Emmencés de volaille BIO sauce moutarde		Paëlla de la mer FME *	Boulettes de riz façon thaï
Purée de patate douce BIO	Petits pois BIO français		Plat complet	Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poltron
			Vache picon	
Velouté aux fruits	Crêpe au sucre		Fruit de saison	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



c
e
r
t
i



CANDE SCOLAIRE

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * ®	Sauté de poulet sauce curry
Bulgour CE2	Salade verte HVE *		Pâté complet	Gratin de brocolis BIO
	Madame Loïk BIO			Brocolis BIO, pdt, fromage
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		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



e
r
t
i



CANDE SCOLAIRE



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri remoulade BIO	 Pâté de campagne ®		 Tomates BIO vinaigrette	 Salade du pêcheur Pdt CE2, thon FME, persil, mayonnaise
 Saucisse fumée sauce rougail ®	 Filet de colin FME sauce citron		 Moelleux de poulet au jus	 Paleron de bœuf sauce brune
 Lentilles BIO	 Duo de haricots CE2		 Purée de patate douce BIO	 Poêlée de carottes BIO
	Emmental			
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes	 Purée pomme poire BIO



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.



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI Salé	MARDI Epicé	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acidulé
Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes		Carottes BIO aux pommes	Terrine de poisson au citron
Filet de poulet au jus	Roti de porc sauce aux épices		Sauté de poulet sauce au miel	Emincés de dinde BIO
Poêlée de légumes au bouillon	Frites four		Rosti aux carottes	Ratatouille + Purée de pdt courgette, tomate, aubergine, oignon, poivre
			Buchette de chèvre	
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	Gâteau maison au citron



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.

C
e
r
t
i