océane de restauration
Bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 45

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Macédoine de légumes BIO	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail	Salade romaine	Salade lorette
Emincés de dinde BIO sauce barbecue	Palet montagnard + ketchup	Sauté de porc BBC sauce forestière Ⓟ	Boulettes de bœuf sauce aux herbes	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare
Blé BIO	Haricots verts CE2 au beurre aillé	Semoule HVE	Duo de carottes BIO et de petits pois	Frites
	Brie			
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes pêches BIO	Velouté aux fruits	Entremets chocolat

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

océane de restauration
bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 46

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
	Salade piémontaise Ⓟ	Betteraves BIO au thon FME		Carottes rapées BIO vinaigrette	Céleri BIO remoulade
	Escalope de poulet LR sauce coco	Nuggets de blé	JOUR FÉRIÉ	Tartiflette aux lardons Ⓟ (pdt CE2)	Calamar à la romaine + citron
	Carottes BIO au beurre	Brocolis BIO gratinés		Salade verte HVE	Poêlée de légumes (Carottes BIO, Haricots verts BIO, navet BIO oignon BIO, panais)
	Fromage blanc sucré	Edam			
		Fruit de saison		Maestro au chocolat	Gateau maison à la vanille

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,
le chef te propose :



Semaine 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
	Taboulé	Pizza au fromage	Betteraves BIO vinaigrette	Salade coleslaw	Pâté de campagne
	Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tortilla d'omelette	Roti de porc BBC sauce aux herbes ®	Cheeseburger + ketchup	Marmitte de saumon FME sauce citron
	Purée de patate douce	Julienne de légumes	Boulgour BIO à la tomate	Frites	Gratin de choux fleurs (choux fleurs BIO, pdt CE2)
		Emmental	Yaourt sucré BIO		
	Riz au lait	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Yaourt aromatisé

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

océane de restauration

Bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 48

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
	Macédoine de légumes BIO	Salade de betteraves et feta AOP	Blé à la provençale	Mortadelle ©	Salade de chou blanc BIO
	Emincés de dinde BIO à la crème	Filet de lieu FME sauce curry	Roti de veau sauce forestière	Sauté de bœuf sauce barbecue	Hachis végétarien au potiron * (Lentilles CE2, purée de potiron)
	Tortis HVE	Gratin dauphinois (pdt CE2)	Duo de haricots CE2 à l'ail	Rosties aux carottes	-
	Gouda				
	Poire au sirop	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

océane de restauration

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 49

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
	Duo de carottes BIO et de maïs	Nems aux légumes	Salade romaine	Cervelas ®	
	Moelleux de poulet + sauce	Filet de poisson meunière FME + citron	Filet de poulet sauce provençale	Pâtes BIO à la bolognaise *	Boulettes d'agneau sauce orientale
	Purée de patate douce	Riz BIO à la tomate	Petits pois CE2	-	Semoule HVE
				Buchette de chèvre	Yaourt sucré BIO
	Purée de pomme abricot	Flan gélifié au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Gateau au chocolat maison

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

océane de restauration
bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 50

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
	Taboulé	Carottes rapées BIO vinaigrette	Mortadelle ℗	Salade aux lardons et aux croûtons ℗	Macédoine de légumes BIO
	Sauté de veau sauce à la diable	Gratin de volaille BIO et coquillettes BIO *	Steak haché sauce tex mex	Blanquette de poisson FME	Moelleux de poulet + sauce
	Haricots verts CE2 persillés	-	Epinards CE2 à la béchamel	Pommes vapeur CE2	Purée de pdt
					Vache picon
	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Crêpe au sucre	Purée de pommes HVE	Fruit de saison

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE

Cette semaine,

le chef te propose :



Semaine 51

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
Samoussa aux légumes	Salade piémontaise végétarienne	Œufs durs CE2 mayonnaise	Croisillon de Noël	Accras de morue
Sauté de bœuf sauce ketchup	Tarte au fromage	Filet de colin FME sauce ciboulette	Aiguillettes de poulet sauce aux airelles	Chipolatas LR sauce aux épices
Blé BIO	Salade verte HVE	Purée de patate douce	Pommes pins	Julienne de légumes
St Paulin				CANDE et CLSH LOIRE, CANDE, CHAZE Yaourt Malo
Ananas au sirop	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Carré au chocolat	

Joyeux Noël

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 52

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
	Céleri BIO remoulade	Duo de choux	Pâté de campagne ®	Nems aux légumes	
	Tartiflette végétarienne (pdt CE2)	Filet de merlu FME sauce niçoise	Boulettes de bœuf sauce tomate	Emincés de dinde BIO sauce blanquette	JOUR FÉRIÉ
	Salade verte HVE	Riz BIO	Pennes HVE	Poêlée de légumes d'hiver CE2 (carotte CE2, haricots verts CE2, pdt CE2, navet CE2)	
	Samos	Gouda	Fromage blanc sucré	Emmental	
	Purée pomme banane	Crème au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

océane de restauration

CLSH LOIRE

le chef te propose :

Semaine 53

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/12/2026	29/12/2026	30/12/2026	31/12/2026	01/01/2027
Pizza au fromage	Saucisson à l'ail ®		Duo de crudités	
Alguillettes de poulet sauce échalotes	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare	Quiche aux poireaux	Steak haché sauce fromagère	JOUR FÉRIÉ
Nouilles de riz aux légumes	Purée de pommes de terre	Salade verte HVE	Frites	
		Brie	Yaourt sucré BIO	
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat		

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée