



OCÉANE
DE RESTAURATION

Scolaires - CANDE

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette 	Melon	Salade picorette <small>Maïs, carotte, tomate, petits pois, vinaigrette</small>	Coquillettes monégasques <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Duo de crudités <small>céleri, carotte, vinaigrette</small>
Emincés de poulet sauce curry 	Lasagnes à la bolognaise *	Tortilla d'omelette	Quenelles natures sauce moutarde 	Poisson meunière sauce tartare
 Blé	-	 Légumes couscous <small>Navel, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate</small>	 Haricots verts persillés	Frites
	Gouda			
Fruit de saison	Compote pomme fraise	Riz au lait	Fruit de saison	Gateau maison à la vanille



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
péche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
Certification
Environnementale niveau





Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beteraves vinaigrette 	Salade lyonnaise Pur, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise	Salade napolitaine tomate, tomate, maïs, vinaigrette	Melon	Salade régionale Mache, tomate, concombre, thon, croquette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Filet de poulet au jus + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande 	Hachis parmentier * 	Colin sauce beurre nantais
Purée de patate douce 	Trio de légumes Carotte, chou fleur, brocoli	Batonnière de légumes Carottes, courgette, oignon, haricots, beurre, brocoli	-	Riz
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème au caramel	Emmental	Purée de pommes + Galette St Michel



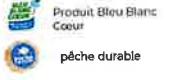
Repas végétarien



Plat contenant du porc



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
péche durable



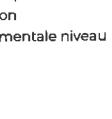
Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés certifiés
environnementale niveau
2



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Concombre à la crème	Cervelas ®
Filet de poulet au jus + ketchup	Jambon grill sauce tomate ®	Emincés de poulet sauce aigre douce	Brandade de poisson *	Œufs brouillés
Riz aux légumes <small>riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>	Farfalles	Poêlée bretonne <small>choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt</small>	-	Petits pois
Fruit de saison	Camembert	Fruit de saison	Mousse au citron	Gâteau maison au chocolat
 Repas végétarien  Plat contenant du porc  Label Rouge  Produit Bleu Blanc Coeur  Produit biologique  Produit AOP  * Plats composés certification environnementale niveau				
 Origine U.E.				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade carnaval <small>cogollette, tomate, carotte, manz, concombre, vinaigrette</small>	Melon	Macédoine de légumes	Salade piémontaise ® <small>pdt, jambon, œuf, tomate, oignons, concombre, mayonnaise</small>	Carottes rapées emmental
Cordon bleu + ketchup	Boulettes de bœuf aux légumes	Gratin de pdt au jambon ® *	Filet de lieu sauce citron	Jambon blanc
Julienne de légumes <small>Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</small>	Lentilles cuisinées	-	Duo de choux <small>Choux fleurs, brocolis</small>	Purée
Carré de l'est				
Semoule au caramel	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop



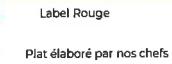
Repas végétarien



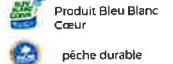
Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur
péche durableProduit biologique
Produit AOP• Plats composés
certification
environnementale niveau
2

Rougail saucisse ®	Tortilla d'omelette	Blanquette de dinde	Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
Riz	Salade verte	Frites	Poêlée de carottes et de champignons	Pommes de terre maitre d'hotel pdt, beurre à l'ail
	St Paulin			
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



Repas végétarien



Prix du plat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs.



Produit Bleu Blanc Cœur
péche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



Origine U.E.

Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

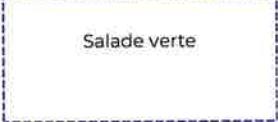
LUNDI



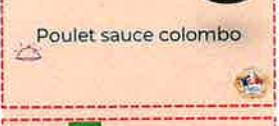
MARDI



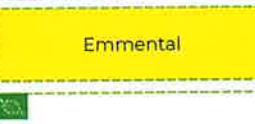
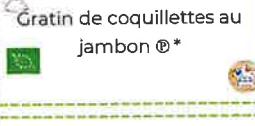
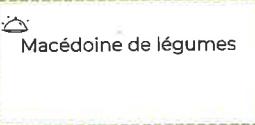
MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Repas végétarien



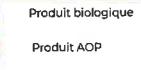
Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



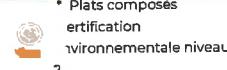
Origine U.E.



Produit Bleu Blanc Coeur



Produit AOP



environnemental niveau 2

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
Crêpe au fromage	Duo de choux <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>	Duo de betteraves et de maïs	Salade mêlée aux pommes <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Saucisson à l'ail ®
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon ® *	Filet de colin sauce ciboulette	Aiguillettes de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu <small>oignon, carotte, poireaux, navet, pdt</small>	-	Riz	Carottes au beurre	Frites
Camembert				
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gateau maison au citron



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 certifiés environnementale niveau

2

