















OCÉANE
DE RESTAURATION
ÉCOLE / PASTEURISÉ / PRODUITS

Scolaires

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade ruzinoise Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette	 Salade exotique Salade verte, tomate, maïs, ananas	 Carottes rapées vinaigrette	Concombre à la crème
	Emincés de dinde sauce paprika	 Hachis végétarien *	Omelette	Filet de hoki sauce beurre nantais
	 Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt	Plat complet	 Haricots blancs	 Riz pilaf
	Mimolette	St Paulin	Petit suisse sucré	Cantafrais
	 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Chou à la crème + chocolat	 Fruit de saison



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*













P

I

Scolaires



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade carnaval</p> <p>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</p>	<p>Radis beurre</p>	 <p>Salade 3 dés ®</p> <p>Jambon blanc, fromage, carottes, tomates, vinaigrette</p>		 <p>Macédoine de légumes</p>
 <p>Poisson meunière + citron</p>	<p>Tortilla d'omelette</p>	 <p>Steak haché en sauce</p>		 <p>Pennes à la bolognaise *</p>
 <p>Poêlée villageoise</p> <p>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</p>	<p>Ratatouille</p>	 <p>Riz</p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>
<p>Buchette de chèvre</p>	<p>Gouda</p>	 <p>Yaourt à la vanille</p>		<p>St Paulin</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p>	<p>Ananas au sirop</p>		 <p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I



Scolaires



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
"Trio de légumes anti gaspi" Carottes, céleri, mais	Céleri rémoulade	Salade soleil Pates, tomate, olives, ciboulette, vinaigrette		Salade grecque Tomate, concombre, feta
Brandade de poisson *	Sauté de poulet sauce à l'indienne	Emincés de dinde sauce à l'ail		Lentilles à l'indienne
- Plat complet	Purée de patate douce	Courgettes cuisinées		Riz
Madame Loïk	Brie	Brebis crème		Yaourt sucré
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Pêche durable



Origine U.E.




Plat élaboré par nos chefs

Pêche durable

* F I

Scolaires

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade coleslaw Carottes, chou blanc</p>	 <p>Tomate monégasque tomate, thon, oignon, persil</p>	<p>Cervelas ®</p>	 <p>Salade bulgare Concombre, carottes, sauce bulgare</p>	 <p>Salade tricolore Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette</p>
 <p>Tortis à la carbonara végétarienne *</p>	 <p>Sauté de poulet sauce espagnole</p>	 <p>Paleron de bœuf sauce aigre douce</p>	 <p>Nuggets de poisson</p>	 <p>Saucisse de Francfort ®</p>
<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Pommes de terre au four</p>	 <p>Duo de haricots Haricots verts, haricots beurre</p>	 <p>Semoule</p>	<p>Ratatouille</p>
<p>Camembert</p>	<p>Biscuit sec</p>	<p>Emmental</p>	 <p>Chanteneige</p>	<p>Mimolette</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au caramel</p>	<p>Donuts</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



*
F
I



Scolaires

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Duo de carottes et de maïs</p>	<p>Concombre printanière à la crème</p> <p><small>Concombre, maïs, tomate, crème</small></p>	<p>Salade californienne</p> <p><small>Riz, maïs, ananas, carotte, poivrons, raisins secs, vinaigrette</small></p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>
<p>Colin pané doré au beurre + citron</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Coquillettes à la bolognaise</p>	<p>Gratin de pommes de terre au jambon ®</p>	<p>Omelette</p>
<p>" Rizibizi"</p> <p><small>Riz, carottes, petits pois</small></p>	<p>Salade verte</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Purée de pdt</p>
<p>Edam</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Gouda</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Vache qui rit</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleines x2</p>	<p>Purée pomme poire</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I



Scolaires



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Melon	Concombre à la crème		
Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup	Gratin de coquillettes © Coquillettes, jambon, crème, fromage	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Trio de légumes Carottes, choux fleurs, brocolis	-		
Plat complet		Plat complet		
St Paulin	Samos	Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Crème vanille	Pêche au sirop		











Repas végétarien
 © Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 Produit AOP
 *

Plat élaboré par nos chefs
 pêche durable
 Origine U.E.



Scolaires

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</small>	 Salade camarguaise <small>riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette</small>	 Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</small>
Palet végétarien + ketchup	Omelette	 Filet de colin sauce fumet 	 Sauté de bœuf sauce tex mex 	 Rougail saucisse © 
 Spaghetti	 Pommes de terre maitre d'hôtel 	 Blé 	 Poêlée de carottes et de champignons 	 Riz 
Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	 Mimolette	Camembert	Yaourt sucré
 Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Donuts sucré	Purée de fraise



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
I





Scolaires

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade péruvienne Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, mais, mangue, vinaigrette	Duo de tomate et de concombre	Pâté de campagne ®	Melon
FÉRIÉ	Poulet péruvien Riz	Couscous végétarien *	Filet de poisson meunière sauce tartare	Sauté de porc sauce curry ®
		Plat complet	Légumes couscous	Purée de carottes
	Petit suisse sucré	Gouda	Brie	Vache picon
	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
I



Scolaires

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Trio de légumes <small>Carottes, céleri, tomate</small>	Feuilleté au fromage	Tomate vinaigrette	Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small>
Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon	Haché de bœuf sauce barbecue	Croc fromage	Tartiflette @ *
Purée de patate douce	Salade verte	Boulgour	Haricots blancs	-
Emmental	Chanteneige	Edam	Coulommiers	Plat complet
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau maison au chocolat	Fruit de saison



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



*

F

I



Scolaires

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025






















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 <p>Salade picorette</p> <p>Mais, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</p>	Melon	 <p>Salade provençale</p> <p>Concombre, poivrons, tomate, olive, vinaigrette</p>	  <p>Carottes rapées vinaigrette</p>	  <p>Salade sicilienne</p> <p>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</p>
 <p>Emincés de dinde sauce tandoori</p> 	Crêpe emmental	 <p>Roti de bœuf sauce tomate</p> 	 <p>Paëlla de la mer *</p> 	Tortilla d'omelette
<p>Gratin de légumes du soleil et pdt</p>  	Salade verte	 <p>Pommes cocottes</p> <p>Pdt, oignons</p>	-	  <p>Battonnière de légumes</p> <p>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</p>
Petit moulé aux noix	Yaourt sucré	 <p>St Nectaire</p>	Mimolette	Emmental
 <p>Fruit de saison</p>	Mousse au chocolat	 <p>Purée de pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>	Purée de fruits



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



*

P

|





Scolaires

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise végétarienne  <small>Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</small>	Concombre à la crème	 Salade complète  <small>Riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</small>	Melon	Tomate à croquer
Boulettes de soja sauce à la diable	Cordon bleu + ketchup 	 Sauté de dinde sauce forestière  	Poisson meunière + citron 	Jambon blanc 
 Poêlée de courgettes	Pommes noisettes	  Carottes braisées	  Coquillettes	Chips 
Camembert	Petit suisse aromatisé	Buchette de chèvre	Gouda	Brownie
Flan gélifié au caramel	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Purée pomme pêche	 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



*



Origine U.E.

P

I