



Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Melon	Salade picorette <small>Mais, 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>Navet, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate</small>	Haricots verts persillés	Riz
Chanteneige	Gouda pré-découpé	Camembert	Petit suisse sucré	Carré de l'est
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



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

-





OCÉANE
DE RESTAURATION

Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beteraves vinaigrette	Salade lyonnaise <small>Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise</small>	Salade napolitane <small>tortis, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Melon	Salade régionale <small>Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette</small>
Saucisse de Strasbourg ®	Palet végétarien + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande	Hachis parmentier *	Colin sauce beurre nantais
Purée de patate douce	Trio de légumes <small>Carotte, choux fleurs, brocolis</small>	Battonnière de légumes <small>Carottes, courgette, oignon, haricots beurre, brocolis</small>	-	Riz
Coulommiers	Yaourt sucré	Samos	Emmental pré-découpé	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème au caramel	Coupelle de fruits au sirop	Purée de pommes + Galette St Michel



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 - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Concombre à la crème	Cervelas @
Pané végétal + 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, mais, oignon</small>	Farfalles	Poêlée bretonne <small>choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt</small>	-	Petits pois
Brie	Camembert	Mimolette pré-découpée	Biscuit sec	Vache picon
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	Gateau maison au chocolat

Repas végétarien
 @ Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 Produit AOP
 pêche durable

Plat élaboré par nos chefs
 Origin U.K.

Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Salade carnaval</p> <p>coquillettes, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette</p>	<p>Melon</p>	<p>Salade exotique</p> <p>Salade verte, tomate, maïs, ananas</p>	<p>Salade piémontaise @</p> <p>pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</p>	<p>Carottes rapées emmental</p>
<p>Cordon bleu + ketchup</p>	<p>Boulettes de bœuf aux légumes</p>	<p>Gratin de pdt au jambon @</p> <p>*</p>	<p>Filet de lieu sauce citron</p>	<p>Couscous végétarien *</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</p>	<p>Lentilles cuisinées</p>	<p>-</p>	<p>Duo de choux</p> <p>Choux fleurs, brocolis</p>	<p>-</p>
<p>Carré de l'est</p>	<p>Camembert</p>	<p>Edam pré-découpé</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Semoule au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pêche au sirop</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 - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Duo de betteraves et de thon vinaigrette	Taboulé	Nems aux légumes	Salade lorette <small>Mâche, betteraves</small>
Rougail saucisse @	Tortilla d'omelette	Blanquette de dinde	Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
Riz	Salade verte	Duo de haricots <small>Haricots verts, haricots beurre</small>	Poêlée de carottes et de champignons	Pommes de terre maitre d'hotel <small>pdt, beurre à l'ail</small>
Buchette de chèvre	St Paulin pré-découpé	Chanteneige	Coulommiers	Gouda pré-découpé
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



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 - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade complète</p> <p><small>riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</small></p>	<p>Salade bulgare</p> <p><small>concombre, carotte, sauce bulgare</small></p>	<p>Salade coleslaw</p> <p><small>chou blanc, carotte, mayonnaise</small></p>	<p>Salade de penne antillaises</p> <p><small>penne, aubergine de légumes, courge</small></p>	<p>Macédoine de légumes</p>
<p>Emincés de dinde sauce paprika</p>	<p>Nuggets de poisson + ketchup</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Poulet sauce colombo</p>	<p>Gratin de coquillettes au jambon @*</p>
<p>Carottes à l'ail</p>	<p>Boullgour</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Riz créole</p>	<p>-</p>
<p>Gouda pré-découpé</p>	<p>Camembert</p>	<p>Samos</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Emmental pré-découpé</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Cookies</p>	<p>Gateau maison à la noix de coco</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 - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

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>	Demi pamplemousse
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	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette pré-découpée	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré
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



*

F

I

-

