



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 45 du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Chaudron de carottes BIO à l'orange des sorcières				 Salade lorette mâche, betteraves BIO
Hachis parmentier ensorcelé au butternut * 	Emincés de dinde sauce barbecue 		Palet montagnard + ketchup	Poisson meunière MSC + sauce tartare
- 	 Blé CE2		 Haricots verts CE2	 Riz BIO
	 Madame Loïk BIO		Brie	
Gateau au chocolat des vampires	Fruit de saison		Purée de pommes pêches	Entremets caramel



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



Plat
s
co
m



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ®  Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 VEGETARIEN		 Carottes rapées BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce coco 			 Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	 Calamar à la romaine + sauce tartare
 Carottes BIO au beurre			- Plat complet	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons
			Camembert	
Fruit de saison			 Purée de pommes BIO	Chou à la vanille



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



Plat
s
co
m



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Salade coleslaw Chou blanc, carotte CE2, mayonnaise	
Tortilla d'omelette	Cordon bleu 		 Riz BIO au poulet façon carbonara * 	Nuggets de poisson MSC + citron 
 Julienne de légumes carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes 	Butternut au paprika 		- Plat complet	Gratin de choux fleurs et de pdt CE2 
Emmental	Brie			Coulommiers
Fruit de saison	Riz au lait		Purée de pomme fraise	Yaourt aromatisé



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



Plat
s
co
m



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
	  Salade de betteraves BIO et feta AOP			 Duo de crudités Carottes BIO, céleri, vinaigrette
Emincés de dinde à la crème	Filet de lieu MSC sauce curry		Quenelles natures sauce forestière	 Hachis végétarien * Egrainés végétaux BIO
 Boulgour CE2	 Poêlée de carottes BIO		 Gratin dauphinois Pdt CE2	- Plat complet
 Gouda BIO			 Chanteneige BIO	
Purée pomme banane	Barre bretonne		Flan gélifié 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



Plat
s
co
m



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2020

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Duo de carottes BIO et de maïs 	 Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne		Cervelas ® 	
Falafels	Poisson meunière MSC + citron 		 Pâtes macaroni ou coude rayé 	Saucisse de Francfort sauce orientale ® 
 Purée de patate douce	 Riz BIO		 Sauce crème et jambon ® ou sauce fromage  Fromage rapé ou herbes fraîches ciboulette	 Semoule CE2 
				Yaourt sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison		Fruit de saison	 Gateau marbré maison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plat
s
co
m





7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette 				 Macédoine de légumes 
 Gratin de volaille et coquillettes BIO * 	 Omelette CE2 sauce à la diable 		 Blanquette de poisson MSC 	 Lentilles CE2 à l'indienne 
- Plat complet	 Haricots verts CE2 sauce maitre d'hôtel 		 Pommes vapeur CE2 	 Riz BIO 
	Carré de l'est		 Gouda BIO	
Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		 Purée de fruits BIO	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



Plat
s
co
m



7091 VF - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Trio de légumes Carotte BIO, céleri, betterave, vinaigrette	 Salade piémontaise végétarienne pdt CE2, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Salade composée riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette	Menu en cours de conception
 Steak haché sauce ketchup 	 Tarte aux légumes salade verte CE2 *		 Emincés de dinde sauce charcutière 	
 Blé CE2	-		 Batonnière de légumes carottes BIO, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis	
Purée pomme abricot	Fruit de saison		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



Plats
co
m

