



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE



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	Macédoine de légumes	Salade des tropiques Carottes BIO, ananas, surimi, mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade lorette mâche, betteraves BIO
Hachis parmentier ensorcelé au butternut *	Emincés de dinde sauce barbecue	Sauté de porc sauce forestière ®	Palet montagnard + ketchup	Poisson meunière MSC + sauce tartare
-	Blé CE2	Semoule CE2	Haricots verts CE2	Riz BIO
Mimolette des fantômes pré-découpée	Madame Loïk BIO	Petit suisse sucré x1	Brie	Emmental pré-découpé
Gâteau au chocolat des vampires	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes pêches	Entremets caramel



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE



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		 Salade de betteraves BIO et de thon MSC 	 Potage aux 6 légumes + croûtons	 Carottes rapées BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce coco 		Quiche au fromage salade verte * 	 Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2 	Calamar à la romaine + sauce tartare
 Carottes BIO au beurre 		-	-	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons
Petit suisse sucré x1		Plat complet	Plat complet	
		Edam pré-découpé	Camembert	Verre de lait
Fruit de saison		Liégeois au chocolat	 Purée de pommes BIO	Chou 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



* Plats composés



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe aux champignons	Taboulé	Salade verte CE2 emmental	Salade coleslaw Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise	Salade de maïs et de cœur de palmier
Tortilla d'omelette	Cordon bleu	Roti de porc BIO sauce aux herbes ®	Riz BIO au poulet façon carbonara *	Nuggets de poisson MSC + citron
Julienne de légumes carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	Butternut au paprika	Boulgour CE2 à la tomate	- Plat complet	Gratin de choux fleurs et de pdt CE2
Emmental pré-découpé	Brie	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	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



* Plats composés



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI


Salade d'automne

pdt CE2, macédoine, tomate, champignons, pomme, vinaigrette


Emincés de dinde à la crème




Boulgour CE2


Gouda pré-découpé

Purée pomme banane

MARDI


Salade de betteraves BIO et feta AOP



Filet de lieu MSC sauce curry




Poêlée de carottes BIO


Petit suisse sucré x1

Barre bretonne

MERCREDI


Blé à la provençale

Blé CE2, poivrons, herbes de provences, vinaigrette


Sauté de bœuf sauce barbecue




Duo de haricots CE2 à l'ail


Edam pré-découpé

Fruit de saison

JEUDI

Mortadelle ®



Quenelles natures sauce forestière



Gratin dauphinois

Pdt CE2


Chanteneige BIO

Flan gélifié au chocolat



VENDREDI


Duo de crudités

Carottes BIO, céleri, vinaigrette


Hachis végétarien *

Egrainés végétaux BIO

-
Plat complet

Camembert

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 composés



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de carottes BIO et de maïs	Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne	 Salade romaine Pâtes BIO, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	Cervelas ®	Demi pamplemousse
Falafels	Poisson meunière MSC + citron	Aiguillettes de poulet sauce provençale	Pâtes macaroni ou coude rayé	Saucisse de Francfort sauce orientale ®
Purée de patate douce	 Riz BIO	 Petits pois CE2	Sauce crème et jambon ® ou sauce fromage Fromage rapé ou herbes fraîches ciboulette	 Semoule CE2
Brie	St Paulin pré-découpé	 Chanteneige BIO	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Flan gélifié au caramel	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



* Plats composés





7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette 	Taboulé	Mortadelle ® 	Velouté de légumes verts 	Macédoine de légumes 
 Gratin de volaille et coquillettes BIO * 	 Omelette CE2 sauce à la diable 	 Steak haché BIO sauce tex mex 	Blanquette de poisson MSC 	 Lentilles CE2 à l'indienne 
- Plat complet	 Haricots verts CE2 sauce maitre d'hôtel 	 Epinards CE2 à la béchamel 	 Pommes vapeur CE2 	 Riz BIO 
Petit suisse aromatisé x1	Carré de l'est	Coulommiers	Gouda pré-découpé	Vache picon
Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Marbré	 Purée de fruits BIO	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



* Plats composés



7161-64 VF - CORCOUÉ SUR LOGNE



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	 Œufs durs CE2 mayonnaise	 Salade composée riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, mais, vinaigrette	Menu en cours de conception
 Steak haché sauce ketchup	 Pate aux légumes salade verte CE2 *	 Filet de colin MSC sauce ciboulette	 Emincés de dinde sauce charcutière	
 Blé CE2	-	 Fondue de poireaux CE2	 Batonnière de légumes carottes BIO, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis	
St Paulin pré-découpé	Petit moulé nature	Mimolette pré-découpé	Petit suisse sucré x1	
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Brownie	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 composés

