



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

	Betteraves CE2 vinaigrette			Crêpe au jambon emmental ®
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande		Filet de colin MSC sauce suprême	Paupiette de veau sauce marengo
Choux fleurs BIO à la béchamel	Petits pois CE2		Riz BIO	Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel
Gouda			Camembert	
Fruit de saison	Galette des rois		Crème au chocolat	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés
Certifiés



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Coquillettes BIO monégasques Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 Couscous végétarien * Semoule BIO	Salade au chèvre Salade verte, chèvre, croutons
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2		- PLAT COMPLET	Frites
Vahe qui rit			Camembert	
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat 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
compos
és

Certifiés



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves CE2 vinaigrette			Carottes rapées BIO vinaigrette	
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde
-	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		Coquillettes BIO	Sauté de dinde BBC Haricots beurre CE2 persillés
PLAT COMPLET	Yaourt sucré			Gouda
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gateau Yaourt Maison



Repas végétarien



① Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



Plats
compos
és

Certifiés





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Choux rouge fromage frais <small>PLAT VÉGÉTARIEN</small>			Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Lentilles BIO à l'indienne <small>EU</small>		Tartiflette aux lardons ® * <small>Pdt CE2</small>	Filet de poisson meunière MSC + citron <small>pêche</small>
Purée de patate douce BIO <small>EU</small>	Riz BIO <small>EU</small>		- <small>PLAT COMPLET</small>	Gratin dauphinois
Petit Louis			Yaourt sucré	
Mousse pralinée	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro 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
compos
és
Certifiés





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux fleurs BIO sauce cocktail Jambon grill BBC sauce charcutière ® Pates coudés rayés Fruit de saison	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate Epinards sauce crème Crêpe au chocolat		Plat végétarien Salade de maïs Tarte au fromage *	Brandade de poisson MSC * Cœur de laitue CE2 * PLAT COMPLET Coulommiers Moelleux aux pommes 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
compos
és
Certific



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette			Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin MSC sauce espagnole 
-	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		Flageolets CE2 et carottes 	Gratin de poireaux et de pdt CE2
PLAT COMPLET				
Gouda			Brie	
Maestro au chocolat	Purée de pommes BIO 		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien



Viande bovine
française



⊕ Plat contenant du porc



Viande porcine
française



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



Plats
compos
és

Certifiés