



GALETTE DES ROIS

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| |  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'hotel |
| Gouda | | | Camembert | |
| Fruit de saison |  Galette des rois | | Crème au chocolat | 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

Certifié





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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



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

Certifié





Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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 <small>Sauté de dinde BBC</small> |
| - PLAT COMPLET | Poêlée campagnarde <small>choux fleurs, carotte, brocolis, courgette</small> | |  Coquillettes BIO |  Haricots beurre CE2 persillés |
| | Yaourt sucré | | | Gouda |
| Crème vanille | Fruit de saison | | Purée de pomme | Gâteau Yaourt 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

Certifié











Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

| LUNDI |  MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|---|
| | Choux rouge fromage frais | | | Saucisson à l'ail ® |
| Chipolata sauce orientale ® |  Lentilles BIO à l'indienne | |  Tartiflette aux lardons ® * <small>Pdt CE2</small> | Filet de poisson meunière MSC + citron  |
|  Purée de patate douce BIO |  Riz BIO | | - PLAT COMPLET | 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
composés

Certifié











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 | Crêpe au fromage | |  Salade de maïs <small>Mais, poivron, tomate, persil, vinaigrette</small> | |
|  Jambon grill BBC sauce charcutière ® | Boulettes de bœuf sauce tomate | | Tarte au fromage * | Brandade de poisson MSC *  |
| Pates coudés rayés | Epinards sauce crème  | |  Cœur de laitue CE2 * | - PLAT COMPLET |
| | | | | Coulommiers |
| Fruit de saison | Crêpe au chocolat | | Fruit de saison | 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 composés

Certifié











Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

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

Certifié