



Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - MAURON

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette 	 Salade complète Riz, tomate, œufs durs, gruyère, concombre, vinaigrette	 Tartinade au thon Tomate, thon, œuf, mayonnaise 	 Coquillettes monégasques coquillettes, thon, tomate, mayonnaise 	 Duo de crudités céleri, carotte, vinaigrette
 Filet de poulet sauce curry 	Lasagnes à la bolognaise * 	Tortilla d'omelette 	Paupiette de veau sauce moutarde 	Poisson meunière sauce tartare
 Blé	 Salade verte	 Légumes couscous Navet, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate	 Haricots verts persillés	 Riz
 Chanteneige	 Gouda	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



Origine U.E.



Océane
DE RESTAURATION
ÉCOLE / PAYSANNE / PROXIMITE

Scolaires - MAURON

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Beteraves vinaigrette 	 Salade lyonnaise Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise 	 Salade napolé tortis, tomate, maïs, vinaigrette 	 Crêpe au fromage	 Salade régionale Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg ® 	 Poisson meunière + citron 	 Filet de poulet sauce normande Origine U.E. 	 Hachis parmentier * 	 Tortilla d'omelette
 Purée de patate douce	 Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis	Frites	Salade verte	 Haricots verts Loire Atlantique
Coulommiers	Yaourt sucré	Samos	Emmental	Buchette de chèvre
 Fruit de saison	 Mousse au chocolat	Crème au caramel	 Liégeois vanille	 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 - MAURON



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p>	Melon	 <p>Surimi macédoine</p> <p><small>Surimi, macédoine, mayonnaise</small></p>	Concombre à la crème	 <p>Cervelas ®</p>
<p>Roti de porc sauce osso bucco ®</p> 	 <p>Jambon grill sauce tomate</p> <p>®</p> 	 <p>Emincés de poulet sauce aigre douce</p> 	 <p>Brandade de poisson *</p> 	 <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> 
 <p>Riz aux légumes</p> <p><small>riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</small></p>	 <p>Farfalles</p>	 <p>Purée de patate douce</p>	-	 <p>Petits pois</p>
Brie	Camembert	Mimolette	Biscuit sec	Vache picon
 <p>Fruit de saison</p>	Flan gélifié au chocolat	 <p>Fruit de saison</p>	Yaourt sucré	 <p>Gateau maison au chocolat</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit durable



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

~

Scolaires - MAURON

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade carnaval coquillette, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette	Crêpe au fromage	Taboulé	 Salade piémontaise © pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Carottes rapées emmental
Cordon bleu + ketchup	 Boulettes de bœuf aux légumes	Gratin de pdt au jambon © *	 Filet de lieu sauce citron	 Couscous végétarien *
 Julienne de légumes Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	 Lentilles cuisinées	-	 Duo de choux Choux fleurs, brocolis	-
Carré de l'est	Camembert	 Edam	Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Semoule au caramel	 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Purée de fruits	Pêche au sirop



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
C



Origine U.E.



Scolaires - MAURON

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade bretonne</p> <p><small>pdt, carottes, haricots verts, tomate, choux fleurs, vinaigrette</small></p>	<p> Duo de betteraves et de thon vinaigrette</p>	<p> Céleri rémoulade</p>	<p>Nems aux légumes</p>	<p> Salade lorette</p> <p><small>Mâche, betteraves</small></p>
<p> Rougail saucisse ®</p>	<p>Tortilla d'omelette</p>	<p> Blanquette de dinde</p>	<p> Aiguillettes de poulet sauce hongroise</p>	<p>Beignets de calamar sauce tartare</p>
<p> Riz</p>	<p>Salade verte</p>	<p> Duo de haricots</p> <p><small>Haricots verts, haricots beurre</small></p>	<p> Poêlée de carottes et de champignons</p>	<p> Pommes de terre maitre d'hotel</p> <p><small>pdt, beurre à l'ail</small></p>
<p>Buchette de chèvre</p>	<p>St Paulin</p>	<p> Chanteneige</p>	<p>Coulommiers</p>	<p> Gouda</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p>Choux à la vanille</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.

*
F
I
~



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, achard 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>Purée de pommes de terre</p>	<p>Salade verte</p>	<p> Riz créole</p>	<p>-</p>
<p> Gouda</p>	<p>Camembert</p>	<p>Samos</p>	<p> Yaourt sucré</p>	<p>Emmental</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Crème au caramel</p>	<p>Cookies</p>	<p> Gâteau maison à la noix de coco</p>	<p>Mousse au chocolat</p>



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

P

I

~



Scolaires - MAURON



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
Crêpe au fromage	Salade savoyarde <small>salade verte, endive, emmental, pommes, noix, persil</small>	Duo de betteraves et de maïs	Salade mêlée aux pommes <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Saucisson à l'ail ®
Pâtes à la carbonara ® * <small>Origine U.E.</small>	Gratin d'endives et de pdt au jambon ® * <small>Origine U.E.</small>	Filet de colin sauce ciboulette <small>Label Rouge</small>	Filet de poulet sauce au miel <small>Origine U.E.</small>	Emincés de dinde sauce tomate <small>Label Rouge</small>
-	-	Riz <small>Produit biologique</small>	Semoule	Riz aux légumes
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré
Fruit de saison <small>Produit biologique</small>	Mousse au chocolat noir	Crème à la vanille	Fruit de saison <small>Produit biologique</small>	Gateau maison au citron

Repas végétarien
 ® Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 *

Plat élaboré par nos chefs
 pêche durable
 Produit AOP

Origine U.E.