



Scolaires

Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



LUNDI

GALETTE DES ROIS

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne Pet CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	Betteraves CE2 vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Saucisson roulade de dinde	Crêpe au jambon emmental @
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande	Sauté de porc BBC sauce paprika @	Filet de colin MSC sauce suprême	Paupiette de veau sauce marengo
Choux fleurs BIO à la béchamel	Petits pois CE2	Boulgour BIO sauce paprika	Riz BIO	Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
Gouda	Petit suisse sucré x1	Petit moulu nature	Camembert	St Paulin
Fruit de saison	Galette des rois	Purée de pomme poire	Crème au chocolat	Fruit de saison



Scolaires



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise	 Pâté de campagne + cornichon @	 Salade russ réunion Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette	 Salade au chèvre Salade verte, chèvre, croutons
 Saucisse rondelle fumée sauce rougail @	 Emincés de poulet sauce colombo	 Poisson meunière MSC + citron	 Couscous végétarien * Semoule BIO	 Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2	 Purée de potiron Potiron CE2	 - PLAT COMPLET	 Frites
 Vahe qui rit	 Mimolette	 Edam	 Camembert	 Petit suisse sucré x'l
 Purée pomme banane	 Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Mousse au chocolat maison

 Repas végétarien	 Origine U.E.	 @ Plat contenant du porc	 Label Rouge Plat élaboré par nos chefs	 Produit Bleu Blanc Cœur pêche durable	 Produit biologique Produit AOP	 Plats composés Cuisine
---	---	---	--	---	--	---



Océane
DE RESTAURATION

Scolaires



Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves CE2 vinaigrette	Taboulé	Œufs durs CE2 mayonnaise	Carottes rapées BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon @
Hachis parmentier *	Croq fromage	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde
-	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette	Riz BIO pilaf	Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés
PLAT COMPLET	Yaoourt sucré	Brie	Madame Loïk	Gouda
Emmental	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme	Gateau Yaoourt Maison
Crème vanille				

Repas végétarien	@ Plat contenant du porc	Label Rouge	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit biologique	Plats composés
Origine U.E.	Plat élaboré par nos chefs	pèche durable			



Scolaires



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes BIO	Choux rouge fromage frais	Samoussa de légumes	Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail @
Chipolata sauce orientale @	Lentilles BIO à l'indienne	Poulet roti + ketchup	Tartiflette aux lardons @ *	Filet de poisson meunière MSC + citron
Purée de patate douce BIO	Riz BIO	Carottes CE2 au beurre	-	Gratin dauphinois
Petit Louis	Carré de l'est	Mimolette	Yaourt sucré	St Nectaire AOC
Mousse pralinée	Fruit de saison	Purée pomme BIO	Fruit de saison	Maestro à la vanille

Repas végétarien	@ Plat contenant du porc	Label Rouge	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit biologique	Plats composés
Origine U.E.	Origine U.E.	Plat élaboré par nos chefs	pêche durable	Produit AOP	



Scolaires

Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



LUNDI

Choux fleurs BIO sauce cocktail



Jambon grill BBC sauce charcutière @

Pâtes coudés rayés

Vache picon

Fruit de saison

MARDI

Crêpe au fromage

Boulettes de bœuf sauce tomate

Épinards sauce crème



Yaourt sucré

Crêpe au chocolat

MERCREDI

Salade d'agrumes menthe

laitue, pamplemousse, mandarine, tomate

Aiguillettes de poulet sauce fromagère

Semoule BIO

Edam

Flan gélifié vanille

JEUDI

Salade de maïs

Maïs, poltron, tomate, persil, vinaigrette

Tarte au fromage *

Cœur de laitue CE2 *

Petit suisse sucré xl

Fruit de saison

VENDREDI

Salade coleslaw

Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise

Brandade de poisson MSC *



-

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 composés

Responsable



Scolaires



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de crudités Carotte BIO, céleri, vinaigrette	Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	Demi pamplemousse	Macédoine de thon MSC mayonnaise	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu	Carbonnade de Bœuf RAV	Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin MSC sauce espagnole
-	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron	Pommes grand-mère Pdt CE2, oignon, champignons	Flageolets CE2 et carottes	Gratin de poireaux et de pdt CE2
PLAT COMPLET	Carré de l'est	Fromage blanc sucré	Brie	Madame Loïk BIO
Gouda	Purée de pommes BIO	Barre bretonne	Fruit de saison	Fruit de saison

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