Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 45

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
	Macédoine de légumes BIO	Crêpe au fromage		Salade romaine Pâtes BIO, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	Salade lorette Betteraves BIO, mâche, vinaigrette
	Emincés de dinde BIO sauce barbecue	Palet montagnard + ketchup		Boulettes de bœuf sauce aux herbes	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare
	Blé BIO	Haricots verts CE2 au beurre aillé		Duo de carottes BIO et de petits pois	Riz BIO
	Fruit de saison	Fruit de saison		Velouté aux fruits	Entremets chocolat

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 46

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
Salade piémontaise Ⓟ Pdt CE2, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	**Betteraves BIO au thon FME**		**Carottes rapées BIO vinaigrette**	**Céleri BIO remoulade**
Escalope de poulet LR sauce coco	**Nuggets de blé**		**Tartiflette aux lardons Ⓟ** (pdt CE2)	**Calamar à la romaine + citron**
Carottes BIO au beurre	**Brocolis BIO gratinés**		**Salade verte HVE**	**Poêlée de légumes** (Carottes BIO, Haricots verts BIO, navet BIO, oignon BIO, panais)
Fruit de saison	**Fruit de saison**		**Maestro au chocolat**	**Gateau maison à la vanille**

Légende

Agriculture Biologique · Indication Géographique Protégé (IGP) · Label Rouge · Viande Bovine Française (VBF) · Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP) · Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) · Le Porc Français · Volaille Française · Haute Valeur Environnementale · Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,
le chef te propose :



Semaine 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
	Taboulé	Pizza au fromage		Salade coleslaw Carottes BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Salade de maïs et de cœur de palmier
	Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tortilla d'omelette		Cheeseburger + ketchup	Marmitte de saumon FME sauce citron
	Butternut au paprika	Julienne de légumes		Frites	Gratin de choux fleurs (choux fleurs BIO, pdt CE2)
	Riz au lait	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Yaourt aromatisé

Légende

Agriculture Biologique · Indication Géographique Protégé (IGP) · Label Rouge · Viande Bovine Française (VBF) · Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP) · Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) · Le Porc Français · Volaille Française · Haute Valeur Environnementale · Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 48

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
	Macédoine de légumes BIO	Salade de beteraves et feta AOP		Mortadelle ℗	Salade de chou blanc BIO
	Emincés de dinde BIO à la crème	Filet de lieu FME sauce curry		Sauté de bœuf sauce barbecue	Hachis végétarien au potiron * (Lentilles CE2, purée de potiron)
	Tortis HVE	Gratin dauphinois (pdt CE2)		Rosties aux carottes	-
	Poire au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :

Semaine 49

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
Duo de carottes BIO et de maïs	Céleri BIO crème curry et moutarde à l'ancienne		Cervelas Ⓟ	Demi pamplemousse
Falafels	Filet de poisson meunière FME + citron		Pâtes BIO à la bolognaise *	Boulettes d'agneau sauce orientale
Purée de patate douce	Riz BIO à la tomate		-	Semoule HVE
Purée de pomme abricot	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Gateau au chocolat maison

Légende

Agriculture Biologique — Indication Géographique Protégé (IGP) — Label Rouge — Viande Bovine Française (VBF) — Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) — Le Porc Français — Volaille Française — Haute Valeur Environnementale — Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 50

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
	Taboulé	Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade aux lardons et aux croûtons Ⓟ Salade verte HVE, lardons, croûtons, vinaigrette	Macédoine de légumes BIO
	Sauté de veau sauce à la diable	Gratin de volaille BIO et coquillettes BIO *		Blanquette de poisson FME	Dahl de lentilles CE2 au curry
	Haricots verts CE2 persillés	-		Pommes vapeur CE2	Riz BIO
	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		Purée de pommes HVE	Fruit de saison

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine,

le chef te propose :



Semaine 51

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
	Chou rouge BIO au fromage blanc	Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		Croisillon de Noël	Accras de morue
	Sauté de bœuf sauce ketchup	Tarte au fromage		Aiguillettes de poulet sauce aux airelles	Chipolatas LR sauce aux épices Ⓟ
	Blé BIO	Salade verte HVE		Pommes pins	Julienne de légumes
	Ananas au sirop	Fruit de saison		Carré au chocolat	Fruit de saison

Joyeux Noël

Légende

Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégé (IGP)
Label Rouge
Viande Bovine Française (VBF)
Bleu Blanc Cœur
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Le Porc Français
Volaille Française
Haute Valeur Environnementale
Filière marine engagée