

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade ruzinoise Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette	 MERCREDI	 Carottes rapées vinaigrette	Concombre à la crème
	Emincés de dinde sauce paprika 		Omelette 	Filet de hoki sauce beurre nantais 
	Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt		Haricots blancs 	Riz pilaf 
	Mimolette pré-découpé		Petit suisse sucré 	Cantafrais
	Purée de fruits		Chou à la crème + 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
Certification
environnementale niveau



Origine U.E.



Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade carnaval Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette	Radis beurre			 Macédoine de légumes
Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette			 Pennes à la bolognaise * 
 Poêlée villageoise Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre	Ratatouille			 Plat complet
Buchette de chèvre	Gouda pré-découpé			St Paulin pré-découpé
Fruit de saison	Barre bretonne			Fruit de saison



Repas végétarien



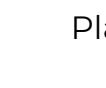
Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
ertification
vironnementale niveau

2



LUNDI

"Trio de légumes anti gaspi!"
Carottes, céleri, maïs

MARDI

Céleri rémoulade

MERCREDI

--

JEUDI

--



VENDREDI

Salade grecque
Tomate, concombre, feta

Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025



GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

MERCREDI

JEUDI

Lentilles à l'indienne
Riz



Yaourt sucré
Purée de fruits

Brandade de poisson *
Sauté de poulet sauce à l'indienne
-
Plat complet

Brie
Fruit de saison

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

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs
Purée de fruits
Yaourt sucré
Riz
Lentilles à l'indienne

Plat élaboré par nos chefs

<tbl_r cells="1

Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carottes, chou blanc	 Tomate monégasque tomate, thon, oignon, persil			 Salade bulgare Concombre, carottes, sauce bulgare
 Tortis à la carbonara végétarienne *	 Sauté de poulet sauce espagnole		Nuggets de poisson	 Saucisse de Francfort ®
 Plat complet	 Pommes de terre au four		 Semoule	Ratatouille
Camembert	Biscuit sec		Chanteneige	Mimolette pré-découpé
Fruit de saison	Crème au caramel		Fruit de saison	Gateau maison au chocolat



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable

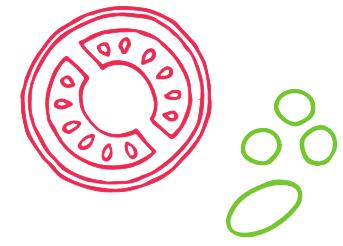


Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau

2



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Concombre printanière à la crème <small>Concombre, maïs, tomate, crème</small>		Carottes rapées vinaigrette	Tomate vinaigrette
Colin pané doré au beurre + citron	Tarte au fromage		Gratin de pommes de terre au jambon	Omelette
" Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small>	Salade verte		-	Purée de pdt
Edam pré-découpé	Yaourt sucré		Coulommiers	Vache qui rit
Fruit de saison	Madeleines x2		Fruit de saison	Liégeois au chocolat



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



* Plats composés
certification
environnementale niveau

2

Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Melon			
Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup			
-	Trio de légumes			
Plat complet	Carottes, choux fleurs, brocolis			
St Paulin pré-découpé	Samos			
Fruit de saison	Crème vanille			



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

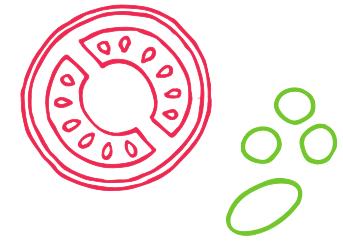


* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



® Plat contenant du porc
Plat élaboré par nos chefs

Origine U.E.



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon		 Salade camarguaise riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette	 Salade italienne
Palet végétarien + ketchup	 Omelette		 Sauté de bœuf sauce tex mex 	 Rougail saucisse P 
 Spaghetti	Pommes de terre maitre d'hôtel 		 Poêlée de carottes et de champignons	 Riz
Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Yaourt sucré
Fruit de saison	Flan au caramel		Donuts sucré	Purée de fraise



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

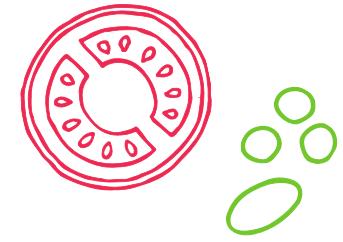


* Plats composés
ertification
nvironnementale niveau
2



P[®] Plat contenant du porc

Origine U.E.



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade péruvienne Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, maïs, mangue, vinaigrette	 Plat végétarien	 Pâté de campagne ®	Melon
	 Poulet péruvien  Riz		 Filet de poisson meunière sauce tartare	 Sauté de porc sauce curry ® 
	 Petit suisse sucré  Salade de fruits exotiques		 Légumes couscous	 Purée de carottes
			 Brie	 Vache picon
			 Fruit de saison	 Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



® Plat contenant du porc



Origine U.E.



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

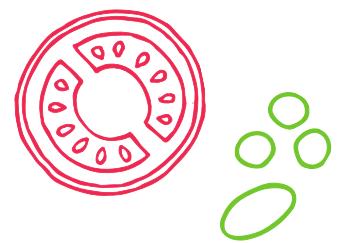


Produit biologique



* Plats composés
Certification
environnementale niveau
2

2



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Trio de légumes Carottes, céleri, tomate		Tomate vinaigrette	Tartinade au thon Tomate, thon, œuf, mayonnaise
Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon		Croc fromage	Tartiflette ® *
Purée de patate douce	Salade verte		Haricots blancs	-
Emmental pré-découpé	Chanteneige		Coulommiers	Petit suisse sucré
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille		Purée de fruits	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

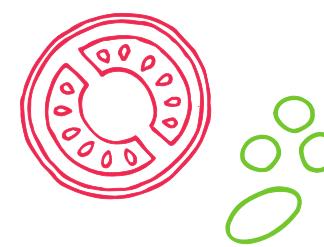


* Plats composés
ertification
environnementale niveau
2



Origine I.E.





Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade picorette <small>Mais, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</small>	Melon		Carottes rapées vinaigrette	Salade sicilienne <small>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</small>
Emincés de dinde sauce tandoori 	Crêpe emmental		Paëlla de la mer *	Tortilla d'omelette
Gratin de légumes du soleil et pdt	Salade verte		-	Batonnière de légumes <small>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</small>
Petit moulé aux noix	Yaourt sucré		Mimolette pré-découpé	Emmental pré-découpé
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



① Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
péche durable

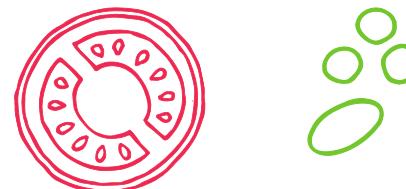


Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés certifiés
environnementale niveau 2





Scolaires - JANS PRIVÉ

**BONNES
vacances!**

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise végétarienne Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	Concombre à la crème		Melon	 Tomate à croquer
Boulettes de soja sauce à la diable	 Cordon bleu + ketchup		Poisson meunière + citron	 Jambon blanc ®
 Poêlée de courgettes	Pommes noisettes		 Coquillettes	Chips
Camembert	Petit suisse aromatisé		Gouda pré-découpé	 Brownie
Flan gélifié au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Origine U.E.




Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2