



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE



LUNDI

Salade piémontaise végétarienne

Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise

MARDI

Betteraves vinaigrette

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au jambon emmental ®

Nuggets de blé + ketchup

Aiguillettes de poulet sauce normande

Filet de colin sauce suprême

Paupiette de veau sauce marengo

Choux fleurs à la béchamel

Petits pois

Riz

Haricots verts sauce maître d'hotel

Gouda pré-découpé

Petit suisse sucré x1

Camembert

St Paulin pré-découpé

Fruit de saison

Galette des rois

Crème au chocolat

Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>		Salade russ réunion <small>Pdt, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette</small>	Salade au chèvre <small>Salade verte, chèvre, croutons</small>
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien *	Steak haché de bœuf sauce moutarde
Lentilles cuisinées	Gratin de brocolis		- PLAT COMPLET	Frites
Vahe qui rit	Mimolette pré-découpée		Camembert	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
péche durable



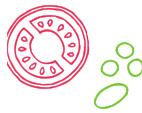
Produit biologique
Produit AOP



* Plats
compos
és



Origine U.E.



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - JANS



Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Taboulé		Carottes rapées vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde
-	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		Coquillettes	Haricots beurre persillés
PLAT COMPLET				
Emmental pré-découpé	Yaourt sucré		Madame Loïk	Gouda pré-découpé
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gateau Yaourt Maison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Origine U.E.



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats
compos
és



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Choux rouge fromage frais		Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Lentilles à l'indienne		Tartiflette aux lardons ® *	Filet de poisson meunière + citron
Purée de patate douce	Riz		-	Gratin dauphinois
Petit Louis	Carré de l'est		Yaourt sucré	St Nectaire pré-découpé
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
Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats
compos
és



Scolaires - JANS



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux fleurs sauce cocktail	Crêpe au fromage		Salade de maïs <small>Mais, poivron, tomate, persil, vinaigrette</small>	Salade coleslaw <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small>
Jambon grill sauce charcutière ®	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte au fromage *	Brandade de poisson *
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème 		Cœur de laitue *	-
Vache picon	Yaourt sucré		Petit suisse sucré xl	Coulommiers
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien



VIande
LE PORC
FRANCAIS



VIande
LE PORC
FRANCAIS



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compos
és



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de crudités Carotte, céleri, vinaigrette	Salade romaine Pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette		Macédoine de thon mayonnaise	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin sauce espagnole
-	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		Flageolets et carottes	Gratin de poireaux et de pdt
PLAT COMPLET	Carré de l'est		Brie	Madame Loïk
Gouda pré-découpé	Purée de pommes		Fruit de saison	Fruit de saison
Maestro au chocolat				



Repas végétarien



VIENNE NOVÈLE
VIENNE NOVÈLE
VIENNE NOVÈLE



LE PORC FRANÇAIS
LE PORC FRANÇAIS
LE PORC FRANÇAIS



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



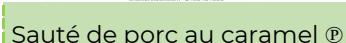
* Plats composés



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé de blé <small>Blé, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Nems aux légumes 		Cœur de laitue emmental	Salade coleslaw <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small>
Tortilla d'omelette	Sauté de porc au caramel ® 		Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
Butternut au paprika	Nouilles chinoises		Haricots plats aux herbes	Purée de pdt
Fromage fondu chèvre	Edam pré-découpé 		St Paulin pré-découpé	Petit Louis
Fruit de saison	Beignet à l'ananas		Cumble aux pommes	Purée de pomme abricot



Repas végétarien



VIENNE DE LA VIANDE
FRANÇAISE



LE PORC
LA VIANDE
FRANÇAISE



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



PRODUIT BLEU BLANC
COEUR
PÊCHE DURABLE



Produit biologique
Produit AOP



* Plats
compos
és



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

Duo de choux à l'edam

Macaronis à la bolognaise *

-

PLAT COMPLET

Mimolette pré-découpée

Fruit de saison

MARDI

Salade rustique ®

Pdt, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise

Paupiette de dinde sauce Italienne

Petits pois carottes

Chanteneige

Chou à la vanille

MERCREDI

Mortadelle ®

Colin pané doré au beurre

Gratin de brocolis et de pdt

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

JEUDI

VENDREDI

Feuilleté au fromage

Nuggets de blé + Ketchup

Haricots verts persillé

Camembert

Entremets à la pistache



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compos
és