



Scolaires - JANS



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pdt CE2	 Concombre BIO à la crème		Taboulé	 Tomates BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce provençale	 Hachis végétarien CE2 * Lentilles CE2, purée de pdt CE2		 Emincés de dinde BIO sauce tex mex	 Filet de colin FME sauce beurre blanc
 Poêlée de légumes Pdt CE2, haricots verts CE2, panais, navet, oignon, carottes	- Plat complet		 Haricots plats CE2 aux herbes	 Riz camarguais IGP
 Chanteneige BIO	Camembert		Petit suisse sucré	Carré de l'est
Entremets pistache	 Purée de pomme abricot BIO		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien
* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f
i
c
a
t
i
o
n



Scolaires - JANS



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes et de maïs	 Melon		 Tomates BIO mozzarella	 Concombre BIO vinaigrette
 Poisson meunière FME + citron	 Tortelinis végétariennes BIO *		 Normandin de veau sauce fromagère	 Mitonné de bœuf sauce aux carottes
 Pommes de terre CE2 persillées	 - Plat complet		 Blé BIO	 Julienne de légumes BIO Carottes, céleri, courgette
 Emmental pré-découpé	 Coulommiers		 Yaourt sucré BIO	 Buchette de chèvre
 Fruit de saison	 Crème à la praline		 Ananas au sirop	 Gâteau au yaourt maison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f

Scolaires - JANS



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise	 Tomates BIO vinaigrette		 Concombre BIO à la crème	Cervelas ®
Nuggets de blé	 Chipolatas LR sauce aux épices ®		 Brandade de poisson FME *	 Sauté de dinde BBC sauce basquaise
 Poêlée de carottes BIO	 Flageolets CE2		- Plat complet	 Semoule BIO
Brie	Camembert		Mimolette pré-découpée	Petit Louis
Entremets chocolat	Fruit de saison		Purée pomme fraise	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f



Scolaires - JANS

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

Océane
DE RESTAURATION
COC / PROTEGE / PROXIMITE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	Melon français		Mortadelle ®	Salade napolé Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette
Jambon grill sauce caramel ®	Emincés de volaille BIO sauce moutarde		Paëlla de la mer FME *	Boulettes de riz façon thaï
Purée de patate douce BIO	Petits pois BIO français		- Plat complet	Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron
St Paulin pré-découpé	Yaourt Malo		Vache picon	Edam pré-découpé
Velouté aux fruits	Crêpe au sucre		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f
i
c
a
t
i
o
n



Scolaires - JANS

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * ®	Sauté de poulet sauce curry
Boulgour CE2	Salade verte HVE *		- Plat complet	Gratin de brocolis BIO Brocolis BIO, pdt, fromage
Buchette de chèvre	Madame Loïk BIO		Coulommiers	Gouda pré-découpé
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f

Scolaires - JANS



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade BIO	Pâté de campagne ®		Tomates BIO vinaigrette	Salade du pêcheur Pdt CE2, thon FME, persil, mayonnaise
Saucisse fumée sauce rougail ®	Filet de colin FMEsauce citron		Falafels	Paleron de bœuf sauce brune
Lentilles BIO	Duo de haricots CE2		Purée de patate douce BIO	Poêlée de carottes BIO
Brie	Emmental pré-découpé		Samos	Camembert
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Purée pomme poire BIO



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



Carte



Scolaires - JANS

Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI Salé	MARDI Épicé	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acidulé
Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes		Carottes BIO aux pommes	Terrine de poisson au citron
Galette de lentilles et de boulgour	Roti de porc sauce aux épices ®		Sauté de poulet sauce au miel	Emincés de dinde BIO
Poêlée de légumes au bouillon	Butternut BIO au paprika		Rosti aux carottes	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	Gateau maison au citron

Repas végétarien

* plats composés

Indication géographique protégée

® Plat contenant du porc

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

Produit biologique

Produit AOP/AOC

Origine U.E.



Scolaires - JANS

Océane
DE RESTAURATION
ÉCOLE - PAYSAN - PRODUITS

Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Macédoine de légumes BIO	 Betteraves au thon FME vinaigrette		 Feuilleté au fromage	 Salade coleslaw
	 Tartiflette * ® Pdt CE2, lardons, fromage		 Roti de veau sauce moutarde	 Couscous végétarien * Semoule BIO, légumes couscous, saucisse végétale, boulette végétale
 Pennes BIO	 Salade verte HVE *		 Purée de carottes BIO	-
Yaourt Malo	Brie		Coulommiers	 Plat complet
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Chou à la vanille	 St Nectaire AOP pré-découpé
				 Purée pomme pêche BIO



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f
i
c
a
t
e
d
e





Scolaires - JANS



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre BIO à la crème  Gratin de coquillettes BIO au jambon * @  - Plat complet Mimolette pré-découpée Fruit de saison	 Carottes rapées BIO vinaigrette  Steak haché + ketchup Frites Camembert Purée pomme fraise		 Œufs durs BIO mayonnaise Tarte au fromage Salade verte HVE Chanteneige BIO Entremets vanille	 Duo de crudités Carottes BIO, céleri BIO, vinaigrette Filet de colin FME sauce orientale Petits pois BIO Edam pré-découpé Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



Origine U.E.



Origine U.E.

C
e
r
t
i
f