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
Madame Loïk	Brie		Mimolette pré-découpée	Purée de fruits
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 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 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)
Fromage blanc sucré	Edam pré-découpé		Camembert	Chanteneige
Fruit de saison	Purée de fruits		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	Potage de légumes
	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)
	Brie	Emmental pré-découpé		Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
	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
	Samoussa aux légumes	Salade de beteraves et feta AOP		Mortadelle Ⓟ	Feuilleté aux champignons
	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	-
	Gouda pré-découpé	Petit suisse sucré x1		Chanteneige	St Nectaire AOP pré-découpé
	Poire au sirop	Fruit de saison		Purée de fruits	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 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Potage de légumes	Nems aux légumes		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
Mimolette pré-découpée	Tomme blanche pré-découpée		Buchette de chèvre	Yaourt sucré BIO
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	Potage de légumes
	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
	Petit suisse aromatisé x1	Carré de l'est		Gouda pré-découpé	Vache picon
	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
	St Paulin pré-découpé	Petit moulé nature		Clémentine	Yaourt Malo
	Ananas au sirop	Fruit de saison		Carré au chocolat	Purée de fruits

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

Océane de restauration
Bien dans son assiette

Cette semaine, le chef te propose :

Semaine 52

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
Céleri BIO remoulade	Duo de choux Chou blanc BIO, chou rouge BIO, vinaigrette		Nems aux légumes	
Tartiflette végétarienne (pdt CE2)	Filet de merlu FME sauce niçoise		Emincés de dinde BIO sauce blanquette	
Salade verte HVE	Riz BIO		Poêlée de légumes d'hiver CE2 (carotte CE2, haricots verts CE2, pdt CE2, navet CE2)	
Samos	Gouda pré-découpé		Emmental pré-découpé	
Purée pomme banane	Crème au caramel		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 53

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	28/12/2026	29/12/2026	30/12/2026	31/12/2026	01/01/2027
	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail Ⓟ		Duo de crudités Carottes BIO, céleri BIO, vinaigrette	
	Aiguillettes de poulet sauce échalotes	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Steak haché sauce fromagère	
	Nouilles de riz aux légumes	Purée de pommes de terre		Frites	
	Buchette de chèvre	Brebis crème		Yaourt sucré BIO	
	Fruit de saison	Fruit de saison		Coupelle de fruits au sirop	

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