



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade ruzinoise <small>Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette</small>		 Carottes rapées vinaigrette	
	Emincés de dinde sauce paprika 	 Hachis végétarien *	Omelette	Filet de hoki sauce beurre nantais 
	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt</small>	-	Plat complet	Haricots blancs 
		St Paulin		Cantafras
	Purée de fruits	Fruit de saison	 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



*
P
I
S



Origine U.E.



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade carnaval <small>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</small>				Macédoine de légumes
Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette	Steak haché en sauce		Filet de poisson au jus
Poêlée villageoise <small>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</small>	Ratatouille	Riz Plat complet		Pennes
	Gouda	Yaourt à la vanille		
Fruit de saison	Barre bretonne	Ananas au sirop		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

Origine U.E.

*
F
I
S



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"Trio de légumes anti gaspi" Carottes, céleri, maïs		Salade soleil Pâtes, tomate, olives, ciboulette, vinaigrette		
Brandade de poisson *	Sauté de poulet sauce à l'indienne	Emincés de dinde sauce à l'ail		Cabillaud sauce aneth
-	Purée de patate douce	Courgettes cuisinées		Riz
Plat complet	Brie			Yaourt sucré
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



*

F

I

~



Origine U.E.

Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

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 	 Paleron de bœuf sauce aigre douce 	Nuggets de poisson	Tartiflette au saumon *
-	 Pommes de terre au four	 Duo de haricots Haricots verts, haricots beurre	 Semoule	-
Plat complet		Emmental		Mimolette
Fruit de saison	Crème au caramel	Donuts	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



*
F
I
S



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs		Salade californienne <small>Riz, maïs, ananas, carotte, poivrons, raisins secs, vinaigrette</small>	Carottes rapées vinaigrette	
Colin pané doré au beurre + citron	Tarte au fromage	Coquillettes à la bolognaise * 	Gratin de pommes de terre au jambon ® 	Poisson meunière
" Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small>	Salade verte	- Plat complet	- Plat complet	Purée de pdt
	Yaourt sucré			Vache qui rit
Fruit de saison	Madeleines x2	Purée pomme poire	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



Produit AOP



*

F

I

~



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
☀️ Carottes rapées vinaigrette				
☀️ Hachis parmentier * 	Nuggets de blé + ketchup	☀️ Gratin de coquillettes © <small>Coquillettes, jambon, crème, fromage</small> 		
- Plat complet	☀️ Trio de légumes <small>Carottes, choux fleurs, brocolis</small>	- Plat complet		
	Samos	Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Crème vanille	Pêche au sirop		



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



*
F
I
s



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</small>		
Palet végétarien + ketchup	Omelette	 Filet de colin sauce fumet	Sauté de bœuf sauce tex mex  	 Filet de poisson au jus
 Spaghetti	Pommes de terre maitre d'hôtel 	 Blé	 Poêlée de carottes et de champignons	 Riz
Coulommiers			Camembert	Yaourt sucré
Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Donuts sucré	Purée de fraise



Repas végétarien

 Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

~





Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade péruvienne <small>Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, maïs, mangue, vinaigrette</small>			Melon
	 Poulet péruvien 	 Couscous végétarien *	 Filet de poisson meunière sauce tartare	Paupiette de poisson sauce à la diable
	 Riz	- Plat complet	 Légumes couscous	 Purée de carottes
		Gouda	Brie	
	 Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
F
I
s





Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Trio de légumes <small>Carottes, céleri, tomate</small>		VEGETARIEN	Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small>
Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon	Haché de bœuf sauce barbecue 	Croc fromage	Filet de poisson au jus
Purée de patate douce	Salade verte	Boulgour	Haricots blancs	Pommes vapeur
		Edam	Coulommiers	
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	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



*

F

I

2



Origine U.E.



Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

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>		 Salade provençale <small>Concombre, poivrons, tomate, olive, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette	
 Emincés de dinde sauce tandoori 	Crêpe emmental	 Roti de bœuf sauce tomate 	 Paëlla de la mer *	Poisson meunière
 Gratin de légumes du soleil et pdt	Salade verte	 Pommes cocottes <small>Pdt, oignons</small>	- Plat complet	 Battonnière de légumes <small>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</small>
	Yaourt sucré			Emmental
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de pommes	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



*
F
|
s





Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombre à la crème		Melon	Tomate à croquer
Boulettes de soja sauce à la diable	Cordon bleu + ketchup	Sauté de dinde sauce forestière	Poisson meunière + citron	Jambon blanc ©
Poêlée de courgettes	Pommes noisettes	Carottes braisées	Coquillettes	Chips
Camembert		Buchette de chèvre		
Flan gélifié au caramel	Fruit de saison	Liégeois vanille	Purée pomme pêche	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



*
F
I
~

