



Océane
DE RESTAURATION
COUL / FRAISNES / PLOUFRANCAIS

Scolaires - FEGREAC



Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|----------|--------------------------------------|------------------------------------|
| | | | Carottes rapées vinaigrette | Concombre à la crème |
| FÉRIÉ | Emincés de dinde sauce paprika | | Boulettes d'agneau sauce tourangelle | Filet de hoki sauce beurre nantais |
| | Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt | | Haricots blancs | Riz pilaf |
| | Mimolette | | | |
| | 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













Origine U.E.

*
P
I
C

Scolaires - FEGREAC



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-----------------------|----------|---|---|
| |  <p>Salade carnaval</p> <p>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</p> | <p>Radis beurre</p> | | |  <p>Macédoine de légumes</p> |
| |  <p>Poisson meunière + citron</p>  | <p>Omelette</p> | |  |  <p>Pennes à la bolognaise *</p>  |
| |  <p>Poêlée villageoise</p> <p>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</p> | <p>Ratatouille</p> | | | <p>-</p> <p>Plat complet</p> |
| |  <p>Fruit de saison</p> | <p>Barre bretonne</p> | | |  <p>Fruit de saison</p> |



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

~





Scolaires - FEGREAC



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>"Trio de légumes anti gaspi"</p> <p>Carottes, céleri, maïs</p> | <p>Céleri rémoulade</p> | | | <p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, feta</p> |
| <p>Brandade de poisson *</p> | <p>Sauté de poulet sauce à l'indienne</p> | | | <p>Lentilles à l'indienne</p> |
| <p>Plat complet</p> | <p>Purée de patate douce</p> | | | <p>Riz</p> |
| | | | | |
| <p>Tarte aux pommes</p> | <p>Liégeois au chocolat</p> | | | <p>Purée de fruits</p> |



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 ~



Origine U.E.

Scolaires - FEGREAC

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 |  Salade tricolore Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette |
| |  Tortis à la carbonara végétarienne * |  Sauté de poulet sauce espagnole | |  Filet de lieu sauce oseille |  Saucisse de Francfort ® |
| | Plat complet |  Carottes à l'ail | |  Semoule | Ratatouille |
| | 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



*

P











I

~



Scolaires - FEGREAC

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> | | |  Tomate vinaigrette |
|  Colin pané doré au beurre + citron | Tarte au fromage | |  Steak haché au jus |  Paupiette de veau sauce brune |
|  " Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small> | Salade verte | |  Purée de panais | Brunoise provençale |
| | | | Coulommier | |
|  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



Produit AOP











Origine U.E.

*
P
I
~

Scolaires - FEGREAC

Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|---|
|  Carottes rapées vinaigrette |  Melon | | | |
|  Omelette sauce basquaise | Nuggets de blé + ketchup | |  |  |
|  Pates de VALENTINA |  Trio de légumes Carottes, choux fleurs, brocolis | | | |
| | | | | |
|  Fruit de saison | Crème vanille | | | |



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.

*
P
I
~



Scolaires - FEGREAC

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|---|
|  Betteraves vinaigrette | Melon | | |  Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</small> |
| Palet végétarien + ketchup |  Boulette de volailles | |  Sauté de bœuf sauce tex mex  |  Rougail saucisse @  |
|  Spaghetti | Légumes tajine | |  Poêlée de carottes et de champignons  |  Riz |
| | | | Camembert | |
|  Fruit de saison | Flan au caramel | | 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
















*
P
I
~



Scolaires - FEGREAC

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 | | Pâté de campagne et cornichons® | Melon |
|  |  Poulet péruvien  | |  Plat de poisson meunière sauce tartare  |  Sauté de porc sauce curry®  |
| |   Riz | | |  Légumes couscous |
| | | | | |
| |  Salade de fruits exotiques | |  Fruit de saison | Barre bretonne |



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



*
P
I
~



Scolaires - FEGREAC

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> | |  Tomate vinaigrette |  Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small> |
|  Œufs durs à la béchamel | Lasagnes au saumon | | Croc fromage | Tartiflette |
|  Purée de patate douce | Salade verte | |  Haricots blancs | |
| | | | | |
| Coupelle de fruits au sirop | Liégeois vanille | | 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



*

P

I

~





Scolaires - FEGREAC

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

| | | | | |
|--|--------------------|--|---|---|
|  <p>Salade picorette</p> <p>Mais, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</p> | Melon | |  <p>Carottes rapées vinaigrette</p> |  <p>Salade sicilienne</p> <p>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</p> |
|  <p>Emincés de dinde sauce tandoori</p>  | Crêpe emmental | |  <p>Paëlla de la mer *</p>  | Tortilla d'omelette |
|  <p>Riz</p> | Salade verte | | - |  <p>Battonnière de légumes</p> <p>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</p> |
| | | | Plat complet | |
|  <p>Fruit de saison</p> | Mousse au chocolat | |  <p>Fruit de saison</p> | 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



Origine U.E.

*

P

I

2



Scolaires - FEGREAC

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--|---------------------------|------------------|
| Salade piémontaise végétarienne | 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 |
| | | | | |
| Flan gélifié au caramel | Fruit de saison | | 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



*

P

I

~



Origine U.E.