

CLSH



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Céleri rémoulade		
		Sauté de porc sauce paprika ®		
		Boulgour sauce paprika		
		Petit moulé nature		
		Purée de pomme poire		



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pèche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



CLSH



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

		Pâté de campagne + cornichon ®		
		Poisson meunière + citron		
		Purée de potiron		
		Edam		
		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



* Plats
composés



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

CLSH

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Œufs durs mayonnaise		
		Filet de merlu sauce ciboulette		
		Riz pilaf		
		Brie		
		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



* Plats
composés



CLSH



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Samoussa de légumes		
		Poulet roti + ketchup		
		Carottes au beurre		
		Mimolette		
		Purée pomme		



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés

CLSH



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

		Salade d'agrumes menthe laitue, pamplemousse, mandarine, tomate		
		Aiguillettes de poulet sauce fromagère		
		Semoule		
		Edam		
		Flan gélifié vanille		



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



CLSH

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PASSAGE / PROXIMITÉ

Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Demi pamplemousse		
		Carbonnade de Bœuf		
		Pommes grand-mère Pdt, oignon, champignons		
		Fromage blanc sucré		
		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



* Plats composés





CLSH



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé de blé Blé, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette	Nems aux légumes 	Betteraves vinaigrette	Cœur de laitue emmental	Salade coleslaw Carotte, chou blanc, mayonnaise
Tortilla d'omelette	Sauté de porc au caramel ®	Filet de merlu sauce au citron	Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
Butternut au paprika	Nouilles chinoises	Riz	Haricots plats aux herbes	Purée de pdt
Fromage fondu chèvreteine	Edam 	Yaourt sucré	St Paulin	Petit Louis
Fruit de saison	Beignet à l'ananas	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Purée de pomme abricot



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés





CLSH

OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Duo de choux à l'edam	Salade rustique ® Pdt, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise	Céleri fromage blanc au paprika	Mortadelle ®	Feuilleté au fromage
Macaronis à la bolognaise *	Paupiette de dinde sauce Italienne	Roti de porc sauce curry ®	Colin pané doré au beurre	Nuggets de blé + Ketchup
- PLAT COMPLET	Petits pois carottes	Semoule	Gratin de brocolis et de pdt	Haricots verts persillé
Mimolette	Chanteneige	Carré de l'est	Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Chou à la vanille	Purée de pomme	Fruit de saison	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 composés

