



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				Concombre à la crème
	Emincés de dinde sauce paprika		Omelette	Filet de hoki sauce beurre nantais
	Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt		Haricots blancs	Riz pilaf
	Mimolette		Petit suisse sucré	
	Purée de fruits		Chou à la crème + chocolat	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Origine U.E.



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau 2



ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Radis beurre			Macédoine de légumes
Poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette			Pennes à la bolognaise *
Poêlée villageoise Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre	Ratatouille			- Plat complet
Buchette de chèvre				
Fruit de saison	Barre bretonne			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
Certification
environnementale niveau 2





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 <p>"Trio de légumes anti gaspi"</p>  <p>Carottes, céleri, maïs</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>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Purée de patate douce</p>			  <p>Riz</p>
	<p>Brie</p>			
<p>Tarte aux pommes</p>	 <p>Fruit de saison</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



* Plats composés Certification environnementale niveau 2



ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

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 tricolore Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette
 Tortis à la carbonara végétarienne *	 Sauté de poulet sauce espagnole		 Nuggets de poisson	 Saucisse de Francfort ©
-	 Pommes de terre au four		 Semoule	Ratatouille
Plat complet			Chanteneige	
 Fruit de saison	Crème au caramel		 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



* Plats composés
Certification
environnementale niveau 2





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Concombre printanière à la crème</p>  <p>Concombre, maïs, tomate, crème</p>		  <p>Carottes rapées vinaigrette</p>	 <p>Tomate vinaigrette</p>
<p>Colin pané doré au beurre + citron</p>  	<p>Tarte au fromage</p>		<p>Gratin de pommes de terre au jambon ©</p>   	<p>Omelette</p>
  <p>" Rizibizi"</p> <p>Riz, carottes, petits pois</p>	<p>Salade verte</p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Purée de pdt</p>
<p>Edam</p>				
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleines x2</p>		 <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>



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
Certification
environnementale niveau 2



ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Carottes rapées vinaigrette</p>				
 <p>Hachis parmentier *</p> 	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>			
<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Trio de légumes</p> <p>Carottes, choux fleurs, brocolis</p>			
	<p>Samos</p>			
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème vanille</p>			



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 Certification environnementale niveau 2



Origine U.E.





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Melon		  Salade camarguaise riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette	 Salade italienne Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron
Palet végétarien + ketchup	Omelette		 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Rougail saucisse ©
 Spaghetti	  Pommes de terre maitre d'hôtel		  Poêlée de carottes et de champignons	  Riz
Coulommiers			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



Plats composés
Certification
environnementale niveau 2





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

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				
	 Poulet péruvien  		 Filet de poisson meunière sauce tartare  	 Sauté de porc sauce curry © 	
	 Riz  		 Légumes couscous	 Purée de carottes 	
				Brie	
	 Salade de fruits exotiques		 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



* Plats composés Certification environnementale niveau 2



Origine U.E.





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Tomate vinaigrette	 Tartinade au thon  Tomate, thon, œuf, mayonnaise
 Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon		Croc fromage	 Tartiflette © *  
 Purée de patate douce	Salade verte		 Haricots blancs	- Plat complet
Emmental	Chanteneige			
Crème au chocolat	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



Plats composés
Certification
environnementale niveau 2





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 
Salade picorette
 Maïs, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette

Crêpe emmental


Salade sicilienne

 Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes


Emincés de dinde sauce tandoori



Paëlla de la mer *


Tortilla d'omelette

Gratin de légumes du soleil et pdt



Salade verte

Plat complet



Batonnière de légumes
 Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis

Fromage

Mimolette


Fruit de saison

Mousse au chocolat


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



Plats composés Certification environnementale niveau 2





ST NAZAIRE - IMMACULEE - 7121 validé

BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade piémontaise végétarienne</p>  <p>Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</p>				<p>Tomate à croquer</p> 
<p>Boulettes de soja sauce à la diable</p>	<p>Cordon bleu + ketchup</p> 		<p>Poisson meunière + citron</p> 	<p>Jambon blanc ©</p> 
 <p>Poêlée de courgettes</p>	<p>Pommes noisettes</p>		  <p>Coquillettes</p>	<p>Chips</p> 
	<p>Fromage</p>		<p>Gouda</p>	
<p>Flan gélifié au caramel</p>	 <p>Fruit de saison</p>		<p>Purée pomme pêche</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



Plats composés
Certification
environnementale niveau 2

