



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	 Betteraves CE2 vinaigrette		 Saucisson roulade de dinde	 Crêpe au jambon emmental ©
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande		 Filet de colin MSC sauce suprême	Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs BIO à la béchamel	 Petits pois CE2		 Riz BIO	 Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
 Fruit de saison	Galette des rois		Crème au 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



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques  Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 Salade russ réunion Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette	
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2		- PLAT COMPLET	Frites
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



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



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé		Carottes rapées BIO vinaigrette	
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde Sauté de dinde BBC
-	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés
PLAT COMPLET				
Emmental				Gouda
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gâteau Yaourt Maison



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





Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes BIO				
Chipolata sauce orientale ®	 Lentilles BIO à l'indienne		 Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO	 Riz BIO		- PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
	Carré de l'est		Yaourt sucré	
Petit suisse sucré x1	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro à la 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
Certification environnementale
niveau 2



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE

Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Crêpe au fromage		Salade de maïs Maïs, poivron, tomate, persil, vinaigrette	
Jambon grill BBC sauce charcutière ®	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte au fromage *	Brandade de poisson MSC * 
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème 		Cœur de laitue CE2 * 	-
Vache picon				PLAT COMPLET
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Coulommiers
				Moelleux aux pommes maison



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





Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette		 Macédoine de thon MSC mayonnaise	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	 Filet de colin MSC sauce espagnole
- PLAT COMPLET	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		 Flageolets CE2 et carottes	 Gratin de poireaux et de pdt CE2
Gouda				
Maestro au chocolat	 Purée de pommes BIO		Fruit de saison	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



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



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



Sauté de porc au caramel ©

Cœur de laitue emmental

Salade coleslaw

Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise

Tortilla d'omelette

Emincés de dinde sauce crème

Saucisse de Toulouse ©

Butternut BIO au paprika

Nouilles chinoises

Haricots plats aux herbes

Purée de pdt

Fruit de saison

Beignet à l'ananas

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
Certification environnementale
niveau 2



Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Duo de choux BIO à l'edam	 Salade rustique © Pdt CE2, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise		Mortadelle ©	Feuilleté au fromage
 Macaronis BIO à la bolognaise *	Paupiette de dinde sauce Italienne		Colin pané doré au beurre MSC 	Nuggets de blé + Ketchup
- PLAT COMPLET	Petits pois carottes		 Gratin de brocolis BIO et de pdt	 Haricots verts BIO persillé
Fruit de saison	Chou à la vanille		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
Certification environnementale
niveau 2

