

















FEGREAC



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
			Salade coleslaw <small>Chou, carotte, mayonnaise</small>	
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup		 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel 	Petits pois		 Riz 	 Haricots verts au beurre persillé 
Petit suisse sucré	Yaourt sucré			St Paulin
Brioche des rois 	 Fruit de saison		Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific



FEGREAC



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées vinaigrette 				Macédoine de légumes
Sauté de dinde sauce américaine	Poisson meunière + citron		Couscous végétarien + boulettes de soja *	Sauté de bœuf sauce aux oignons
Lentilles cuisinées 	Purée de courgettes		-	Poêlée de carottes et de champignons
Yaourt sucré	Brie		Petit suisse sucré	
	Fruit de saison		Fruit de saison	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés



FEGREAC



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé		Salade de carottes et de maïs	
Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®	Croc fromage		Hachis parmentier *	Sauté de dinde sauce tex mex
Coquillettes	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes		- Plat complet	Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes			Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille			Gateau maison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certific



Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Crêpe au fromage
 Colin sauce aneth 	 Lasagnes végétariennes *		 Tartiflette ® * 	 Emincés de porc sauce watezooï ®
 Purée de patate douce	-		-	 Julienne de légumes
 Chanteneige	Plat complet		Plat complet	Yaourt sucré
 Mousse au chocolat	 Petit suisse sucré		 Coulommiers	Yaourt sucré
	 Fruit de saison		 Fruit de saison	



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP









* Plats compo sés



FEGREAC

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza aux légumes				Surimi macédoine
 Jambon grill sauce forestière @	Tarte au fromage *		Steak haché au jus	 Brandade de poisson à la purée de potiron *
Pâtes de valentina	Salade verte * Plat complet		  Riz	- Plat complet
Fromage blanc sucré	Coulommiers		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
	 Fruit de saison		 Fruit de saison	



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés