














Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Carottes rapées florida <small>Carottes, ananas, raisins secs</small>		Taboulé	 Céleri vinaigrette
 Merlu sauce provençale 	Croc fromage		 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Coquiflette @ *
 Purée de patate douce	  Epinards à la crème		 Haricots beurre	-
				Plat complet
Purée d'abricot	Eclair au chocolat		Flan au caramel	 Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats

composés

Certifié



LUNDI



Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade brésilienne

Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel



Roulé au fromage



Velouté de légumes



Filet de poulet roti au citron vert



Nuggets de blé + dosette de ketchup



Paupiette de veau sauce forestière



Brandade de poisson *



Riz jaune à la brésilienne



Petits pois



Poêlée de légumes

Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis



Gateau à la noix de coco



Fruit de saison



Semoule au lait



Buchette de chèvre



Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP














* Plats compo sés



Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées citronnées	 Œufs durs mayonnaise		 Velouté de poireaux	 Endives aux pommes
 Sauté de dinde sauce normande 	Tarte au fromage		 Filet de lieu noir sauce citron 	 Steak haché sauce moutarde
Semoule	Salade verte		 Riz	Duo de haricots
Yaourt aux fruits	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Moelleux vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Salade armor <small>Carotte, choux fleurs, poireaux, persil</small>		Betteraves vinaigrette	Salade de carottes et de maïs
Hachis végétarien *	Emincés de dinde au jus		Pâtes à la bolognaise *	Poisson meunière + citron
- Plat complet	Flageolets		- Plat complet	Frites (au four)
Fruit de saison	Fromage blanc sucré		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












* Plats
compo
sés



Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Salade du pêcheur	 Œufs durs mayonnaise		Mortadelle @	 Salade printanière <small>salade verte, tomate, maïs, dés de fromage</small>
Jambon grill sauce à la diable @	Steak haché au jus		 Riz au poulet façon risotto *	Palet italien + dosette de ketchup
 Poêlée cordiale de légumes <small>Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons</small>	 Lentilles		- Plat complet	 Pâtes de valentina
Moelleux au chocolat	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












* Plats compo sés

Scolaires - FÉGRÉAC - 7003-04-05



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Chou blanc, carottes	 Duo de céleri et de maïs		Pizza aux légumes	 Salade bretonne Pdt, carotte râpée, haricot vert, tomate, choux fleurs, Vgette
 Couscous végétarien + boulettes de soja * Semoule, légumes couscous, boulettes de soja	Chipolatas ®		 Filet de poulet sauce américaine	Crêpe jambon emmental
- Plat complet	 Purée de pdt		  Choux fleurs à la béchamel	Salade verte
Crème caramel	 Fruit de saison		Flan à la vanille	Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés