



Océane
DE RESTAURATION
ÉCOLE - PASTISSIER - PÂTISSIER

Scolaires - FÉGRÉAC

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon		 Coquillettes monégasques coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	 Duo de crudités céleri, carotte, vinaigrette
 Émincés de poulet sauce curry	Lasagnes à la bolognaise *		 Paupiette de veau sauce moutarde	 Poisson meunière sauce tartare
 Ebly	-		 Haricots verts persillés 	 Riz
Yaourt sucré				
 Fruit de saison	Compote pomme fraise		 Fruit de saison	 Gateau maison à la vanille



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



Océane
DE RESTAURATION
SANTÉ / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - FÉGRÉAC

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade lyonnaise Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise		Melon	 Salade régionale Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg ®	Palet végétarien + ketchup		  Hachis parmentier *	 Colin sauce beurre nantais
 Purée de patate douce	  Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis		-	  Riz
Coulommier				
 Fruit de saison	 Fruit de saison		 Coupelle de fruits au sirop	 Purée de pommes + Galette St Michel



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

Scolaires - FÉGRÉAC



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Melon		Concombre à la crème	Cervelas ©
Pané végétal + ketchup	 Jambon grill sauce tomate ©		 Brandade de poisson * 	 Paupiette de veau sauce forestière
  Riz aux légumes riz, carotte, petits pois, courgette, mais, oignon	 Pâtes valentina		-	 Petits pois
 Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Mousse au citron	 Gateau maison au chocolat



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Scolaires - FÉGRÉAC

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN VENDREDI
 <p>Salade carnaval</p> <p>coquille, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette</p>	<p>Melon</p>		 <p>Salade piémontaise ®</p> <p>pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</p>	 <p>Carottes rapées emmental</p>
<p>Filet de poulet au jus</p>	 <p>Boulettes de bœuf aux légumes</p>		 <p>Filet de lieu sauce citron</p>	 <p>Couscous végétarien *</p>
 <p>Julienne de légumes</p> <p>Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</p>	 <p>Lentilles cuisinées</p>		 <p>Duo de choux</p> <p>Choux fleurs, brocolis</p>	-
<p>Semoule au caramel</p>	 <p>Fruit de saison</p>		 <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



* Plats composés
Certification environnementale niveau 2



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Scolaires - FÉGRÉAC

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes et de maïs	 Tortilla d'omelette		Nems aux légumes	 Salade lorette Mâche, betteraves
 Rougail saucisse ©	Tortilla d'omelette		 Aiguillettes de poulet sauce hongroise	 Filet de poisson au jus
 Riz	Salade verte		 Poêlée de carottes et de champignons	 Pommes de terre maitre d'hotel pdt, beurre à l'ail
	Fromage blanc sucré			
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison		Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



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

Scolaires - FÉGRÉAC



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade complète</p> <p>riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	<p>Salade bulgare</p> <p>concombre, carotte, sauce bulgare</p>		<p>Salade de penne antillaises</p> <p>penne, achard de légumes, courgettes, vinaigrette</p>	<p>Macédoine de légumes</p>
<p>Emincés de dinde sauce paprika</p>	<p>Filet de poisson au jus</p>		<p>Poulet sauce colombo</p>	<p>Gratin de coquillettes au jambon ® *</p>
<p>Pommes noisettes</p>	<p>Boullgur</p>		<p>Riz créole</p>	-
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème caramel</p>		<p>Gateau maison à la noix de coco</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



Origine U.E.



* Plats composés
Certification environnementale niveau 2



Scolaires - FÉGRÉAC



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
Crêpe au fromage			Salade mêlée aux pommes carotte, céleri, pomme, vinaigrette	Demi pamplemousse
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon @ *		Aiguillettes de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu oignon, carotte, poireaux, navet, pdt	-		Carottes au beurre	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes			
	Mousse au chocolat noir		Fruit de saison	Gateau maison au citron

Repas végétarien
 @ Plat contenant du porc
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs
 pêche durable
 Produit AOP

Origine U.E.
 * Plats composés Certification environnementale niveau 2