

FEGREAC



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette			Saucisson à l'ail + cornichon	Céleri mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise		Pâtes HVE à la carbonara *	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2		-	Riz BIO créole
	Vache picon			
Purée de pomme HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

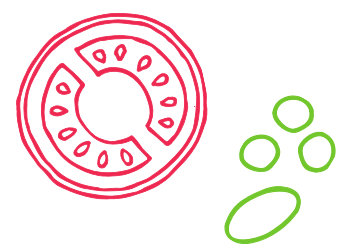


Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2





FEGREAC



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte CE2 aux dés d'emmental	Roulade de dinde		 Plat végétarien	Betteraves CE2 vinaigrette
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde			Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE			-
Beignet au chocolat	Fruit de saison			Purée de pomme banane

Buche pilat



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

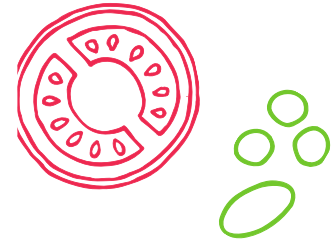


Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2





FEGREAC



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carottes rapées BIO vinaigrette			Potage de légumes
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette * Pdt CE2	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes		-	Riz thaï
Gouda			Vache qui rit BIO	
Fruit de saison	Velouté aux fruits		Gateau basque	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

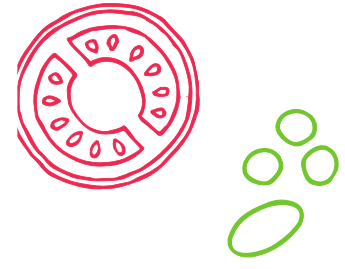


Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2





FEGREAC



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2</small>	Salade coleslaw		Œufs durs CE2 mayonnaise	Salade lorette <small>Betteraves CE2</small>
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron		Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf		S-V	Frites
			Brie	
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel			Purée pomme 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



FEGREAC



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne	Salade de maïs et de cœur de palmier		Carottes rapées BIO vinaigrette	Duo de choux BIO aux pommes
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO		-	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
	Yaourt aromatisé			
Fruit de saison			Maestro vanille	Crêpe au sucre



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



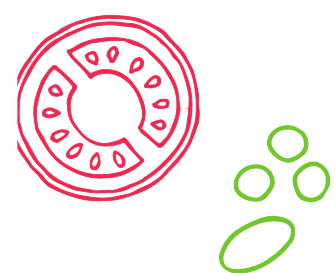
Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



FEGREAC



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Macédoine de légumes BIO		Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Tortilla d'omelette		Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte		Purée de carottes CE2	Pates de valentina
			Brie	
	Fruit de saison			Dessert de Pâques



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



FEGREAC



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

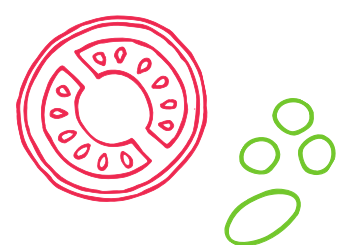


Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2





FEGREAC



Semaine 17 du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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

