

Scolaires - Fégréac



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade ruzinoise <small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small>	 Carottes rapées BIO vinaigrette			
 Emincés de poulet sauce curry	 Jambon grill sauce charcutière		 Hachis végétarien * <small>Purée de patate douce BIO</small>	
 Haricots verts CE2	Pommes pin		-	
			St Paulin	
Fruit de saison	Purée de pomme fraise		Flan gélifié à la vanille	



Repas végétarien



@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique

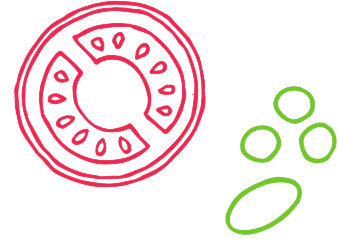


Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau
2/ Haute valeur
environnementale
















Scolaires - Fégréac



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade carnaval</p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p>	 <p>Radis beurre</p>		 <p>Macédoine de légumes</p>	
<p>Poisson meunière FME + citron</p> 	<p>Tortilla d'omelette</p>		 <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> 	
 <p>Carottes BIO au beurre</p> 	<p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>		 <p>Coquillettes BIO</p> 	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>		<p>Fruit de saison</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée




Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés Certification environnementale niveau Haute valeur environnementale




Scolaires - Fégréac



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade complète</p> <p>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>				
 <p>Sauté de porc sauce aux oignons</p> 	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>		 <p>JOUR FÉRIÉ</p>	 <p>JOUR FÉRIÉ</p>
 <p>Courgettes CE2 cuisinées</p> 	 <p>Petits pois CE2</p>			
	<p>Brie</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau Haute valeur environnementale





Scolaires - Fégréac



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw BIO 	 Œufs durs BIO mayonnaise 	 	 Potage de légumes anti gaspi 	 Salade du pêcheur Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise
 Tortis à la carbonara * Tortis BIO 	 Sauté de poulet LR sauce espagnole 		 Brandade de poisson FME * 	 Chipolatas CE2
-	 Semoule HVE 		-	Ratatouille Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
 Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Chanteneige	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



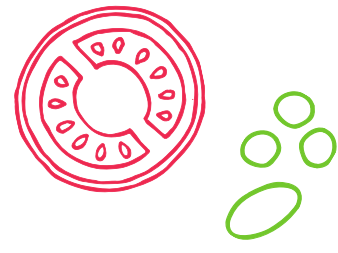
Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
 Certification
 environnementale niveau
 Haute valeur
 environnementale





Scolaires - Fégréac

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de carottes BIO et de maïs		Tomate BIO vinaigrette	
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade	Colin FME pané doré au beurre + citron
	Salade verte		Purée de pommes de terre	Riz BIO à la tomate
				Edam
	Maestro vanille		Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau
Haute valeur
environnementale



Origine U.E.

Scolaires - Fégréac



Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>		Tomate BIO vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes CE2	Riz BIO aux légumes <small>Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>		Pâtes de VALENTINA	Haricots beurre CE2 à l'ail
Donus	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



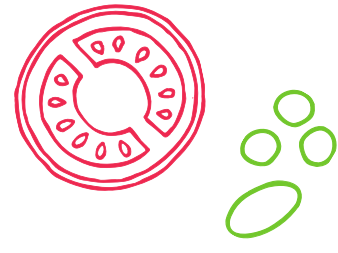
Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau
Haute valeur
environnementale



Origine U.E.



Scolaires - Fégréac

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage			Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas LR sauce rougail	Palet maraicher + ketchup		Colin meunière FME + citron	Jambon grill BBC sauce brune
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Blé BIO	Haricots verts CE2 persillés
			Camembert	
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique

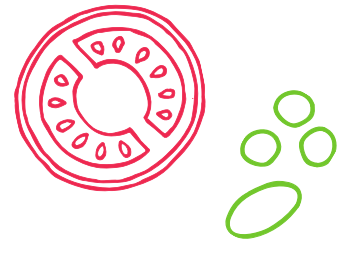


Produit AOP

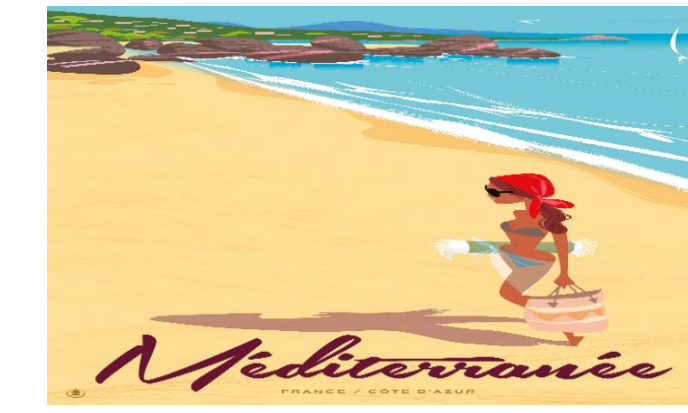


* Plats composés
Certification environnementale niveau Haute valeur environnementale





Scolaires - Fégréac



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de tomate et de concombre	Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	Paté de campagne et cornichons
Marmitte de colin FME sauce crevettes	Tortilla d'omelette		Filet de poulet sauce aux herbes	Couscous * <small>Semoule HVE</small>
Purée de patate douce	Epinards CE2 à la crème		Gratin d'aubergines	-
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Tarte au citron	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



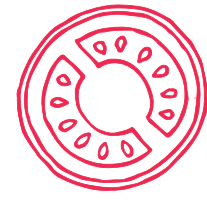
Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale niveau 2 / Haute valeur environnementale















Origine U.E.



Scolaires - Fégréac

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes HVE au pesto 	 Salade printanière <small>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</small>		 Taboulé	 Salade grecque <small>Tomate, concombre, vinaigrette</small>
 Mitonner de bœuf sauce moutarde 	Crêpe emmental		Falafels	 Paëlla de la mer FME* 
 Poêlée de courgettes CE2 	Salade verte		 Brunoise provençale <small>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</small>	-
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

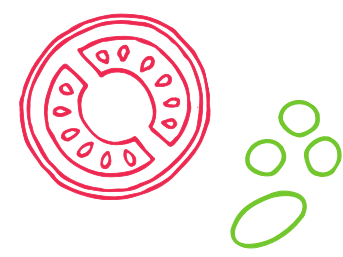


certification
environnementale niveau
2/ Haute valeur
environnementale



Origine U.E.

Scolaires - Fégréac



Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre à la crème		Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomate, citron, herbes</small>	Tomate à croquer
Hachis végétarien * <small>Lentilles CE2</small>	Cordon bleu + ketchup		Filet de colin FME sauce ciboulette	Jambon blanc BBC
-	Frites		Riz BIO	Chips
Crème au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2/ Haute valeur
environnementale

