



Scolaires - FEGREAC



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pdt CE2	Concombre BIO à la crème		Taboulé	Tomates BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce provençale	Hachis végétarien CE2 * <small>Lentilles CE2, purée de pdt CE2</small>		Emincés de dinde BIO sauce tex mex	Filet de colin FME sauce beurre blanc
Poêlée de légumes <small>Pdt CE2, haricots verts CE2, panais, navet, oignon, carottes</small>	Plat complet		Haricots plats CE2 aux herbes	Riz camarguais IGP
	Camembert			
Entremets pistache			Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien
* plats composés



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/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i



Scolaires - FEGREAC



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Melon		Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Poisson meunière FME + citron	Tortelinis végétariennes BIO *		Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Pommes de terre CE2 persillées	-		Blé BIO	Julienne de légumes BIO
	Plat complet			Carottes, céleri, courgette
Fruit de saison	Crème à la praline		Ananas au sirop	Gateau au yaourt maison



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC










C
e
r
t
i

Scolaires - FEGREAC



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Piémontaise végétarienne <small>Pdt: CE2, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise</small>	 Tomates BIO vinaigrette		 Concombre BIO à la crème	 Cervelas ©
 Nuggets de blé	 Chipolatas LR sauce aux épices ©		 Brandade de poisson FME *	 Sauté de dinde BBC sauce basquaise
 Poêlée de carottes BIO	 Pates de valentina		 - Plat complet	 Semoule BIO
 Entremets chocolat	 Yaourt sucré		 Purée pomme fraise	 Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



C
e
r
t
i

Scolaires - FEGREAC

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade coleslaw</p> <p><small>Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise</small></p>	<p>Melon français</p>		<p>Mortadelle ©</p>	<p>Salade napoléon</p> <p><small>Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette</small></p>
<p>Jambon grill sauce caramel ©</p>	<p>Emincés de volaille BIO sauce moutarde</p>		<p>Paëlla de la mer FME *</p>	<p>Boulettes de riz façon thai</p>
<p>Purée de patate douce BIO</p>	<p>Petits pois BIO français</p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Brunoise provençale</p> <p><small>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</small></p>
<p>Velouté aux fruits</p>	<p>Crêpe au sucre</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i



Scolaires - FEGREAC

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon @
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * @	Sauté de poulet sauce curry
Boulgour CE2	Salade verte HVE *		- Plat complet	Cratin de brocolis BIO Brocolis BIO, pdt, fromage
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



C
e
r
t
i

Scolaires - FEGREAC



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade BIO	Pâté de campagne ® et cornichons		Tomates BIO vinaigrette	Salade du pêcheur
Saucisse fumée sauce rougail ®	Filet de colin FME sauce citron		Falafels	Paleron de bœuf sauce brune
Lentilles BIO	Duo de haricots CE2		Purée de patate douce BIO	Poêlée de carottes BIO
	Emmental			
Mousse au chocolat			Tarte aux pommes	Purée pomme poire BIO



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i

Scolaires - FEGREAC



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI Salé	MARDI Épicé	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acidulé
Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes		Carottes BIO aux pommes	Terrine de poisson au citron
Galette de lentilles et de boulgour	Roti de porc sauce aux épices @		Sauté de poulet sauce au miel	Emincés de dinde BIO
Poêlée de légumes au bouillon	Butternut BIO au paprika		Rosti aux carottes	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	Gateau maison au citron



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires - FEGREAC



Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes BIO	Betteraves au thon FME vinaigrette		Feuilleté au fromage	Salade coleslaw <small>Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise</small>
Marmite de saumon FME sauce à la crème	Tartiflette * @ <small>Pdt CE2, lardons, fromage</small>		Roti de veau sauce moutarde	Couscous végétarien * <small>Semoule BIO, légumes couscous, saucisse végétale, brulette végétale</small>
Pennes BIO	Salade verte HVE *		Purée de carottes BIO	-
				Plat complet
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Chou à la vanille	Purée pomme pêche BIO



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i



Scolaires - FEGREAC



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO à la crème	Carottes rapées BIO vinaigrette		Œufs durs BIO mayonnaise	Duo de crudités <small>Carottes BIO, céleri BIO, vinaigrette</small>
Gratin de coquillettes BIO au jambon * @	Steak haché + ketchup		Tarte au fromage	Filet de colin FME sauce orientale
- Plat complet	Frites		Salade verte HVE	Petits pois BIO
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Entremets vanille	Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien

* plats composés



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/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i