




























Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>	  Œuf dur mayonnaise 		 Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small> 	 Carottes râpées vinaigrette 
 Aiguillettes de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*		 Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce tomate <small>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</small>
 Petits pois	-		 Riz pilaf 	Lentilles 
 Camembert (à la coupe)	 Fromage blanc		 Coulommiers (à la coupe)	 Yaourt sucré
 Fruit de saison	Fruit de saison		 Galette des rois	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »


















Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>		 Velouté de potiron <small>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</small>	 Crêpe au fromage <small>Œufs, emmental, lait,</small>
 Haché de bœuf sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	 Filet de poisson <i>frais</i> sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>		 Chipolatas	 Chili sin carné <small>Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>
Julienne de légumes <small>(Carotte, chou-fleur, céleri)</small>	 Semoule		 Purée de pommes de terre <small>Flocons de pommes de terre,</small>	-
 Yaourt sucré	 Edam (prédécoupé)		 Fromage blanc sucré	 Brie (à la coupe)
 <u>Féculent au lait maison</u>	Mousse au chocolat		 Fruit de saison	Compote pomme-banane



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

















Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
<p>Baguette flammekueche</p> <p>lardons, emmental, oignons et sauce béchamel</p>	<p> Céliéri râpé au curry</p> <p>(céleri, mayonnaise, curry)</p>		<p>Salade montagnarde</p> <p>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</p>	<p>Taboulé</p> <p>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</p>
<p> Normandin de veau vallée d'Auge</p> <p>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</p>	<p>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</p> <p>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri),</p>		<p>  Tartiflette*</p> <p>(pommes de terre bio, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</p>	<p> Filet de poulet sauce Agenaise</p> <p>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)</p>
<p> Butternut persillé </p>	<p> Riz créole</p>	<p></p>	-	<p> Purée de patate douce</p> <p>Patate douce, pdt</p>
<p><u>Cantal (à la coupe)</u></p>	<p> Emmental (prédécoupé)</p>		<p>Yaourt sucré </p>	<p> Camembert (à la coupe)</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>		<p> <u>Gâteau maison</u> </p>	<p>Mosaïque de fruits</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards,</small>	Mortadelle		Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>		Filet de poisson frais sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre		Coquillettes	-
Brie (à la coupe)	Yaourt sucré		Galette Saint Michel	Saint Paulin (à la coupe)
Flan nappé caramel	Fruit de saison		Fromage blanc	Crème au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »















Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

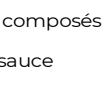
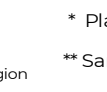
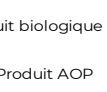
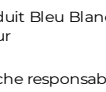
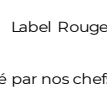


Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	MARDI <i>Nouvel an chinois</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>		 Velouté aux 8 légumes <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et maïs
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail</small>	Emincé de porc mariné au miel  <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>		 Torsades aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates</small>	 Blanquette de poisson <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards <small>Epinards, pommes de terre bio</small>	 Riz cantonais <small>Riz bio, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>		-	Gnocchis au beurre
 Emmental (prédécoupé)	 Yaourt sucré		 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre (à la coupe)
 Compote de pommes	 Biscuit coco		 Crêpe au chocolat	Purée de fruits




Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Fruit de la région

* Plats composés

 Plat élaboré par nos chefs

 Pêche responsable

 Produit AOP

 Fruit de la région

** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.