



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave vinaigrette	Cake salé végétarien maison <small>Farine, lait, œuf, tomate, fromage</small>		Velouté de légumes <small>Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	Duo de crudité
Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte		Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	Hachis parmentier* <small>Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons</small>
-	-		Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable



Plat élaboré par nos chefs

Plats comp osés











D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise		 Champignons à la crème	 Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, cœurs de palmier, avocat, vgte</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron		 Couscous végétarien *  <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	 Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète.</small>
-	Haricots verts		-	 Riz 
Mimolette	 Yaourt sucré		Emmental	 Petit suisse sucré
Gélifié vanille	Fruit de saison		Purée de fruits	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri rémoulade 	 Salade bohème Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte		 Velouté de légumes verts Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes	 Pâté de campagne + cornichon
Lentilles à l'indienne* - Boulgour Lentilles vertes, lait de coco, oignons	Cordon bleu à la dinde		 Saucisse fumée sauce barbecue	Paupiette de veau au jus
-	 Pommes persillées au beurre		 Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre	 Purée de carottes
Tartare ail et fines herbes	Camembert		Petit suisse sucré	Madame Loïk
Fruit de saison	 Gâteau à la fève de Tonka maison		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats comp osés













D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>		 Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
 Cassoulet*  <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>		 Pâtes bolognaise végétarienne*  <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes		 -	Ratatouille
Camembert	Petit moulé		Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	 Entremets à la vanille maison		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté de potiron <small>Potiron, pomme de terre, lait</small>	Taboulé
 Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	Paupiette de veau sauce échalote  <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		 Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce fumet  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
-	Carottes rissolées 		 Gratin de brocolis  <small>Brocolis, pdt, béchamel</small>	 Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)</small>
 Chanteneige	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	Gouda
Gélifié vanille	Fruit de saison		 Tarte aux pommes recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	Cervelas		 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron		 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail @* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika	 Duo de haricots		-	 Riz
Vache qui rit	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Buchette de chèvre
Velouté aux fruits	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céleri rémoulade 		 Velouté de légumes <small>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</small>	 Roulé au fromage
	Boulette d'agneau		 Jambon grill ® + dosette de ketchup 	 Boulgour aux légumes* <small>Boulgour + légumes à cuire (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs)</small>
	Flageolet		Frites	-
	Yaourt sucré		Emmental	Brie
	Gâteau de pâques		Fruit de saison	 Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « 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. »