





















# Restaurant scolaire Fegreac



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette 	 Salade piémontaise  <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>		 Potage de légumes  <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	 Chou blanc aux pommes
 Boulettes d'agneau sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Tarte aux fromages <small>Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche</small>		 Filet de colin sauce beurre blanc  <small>Beurre, crème fraîche, lait, ass</small>	 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>
 Boulgour	Mélange de salade 		 Riz	Frites
 Chanteneige	 Petit suisse nature + dosette sucre		Crème anglaise	 Brie (à la coupe)
 Compote maison	 Purée pommes banane		Moelleux nature (pâtisserie fraîche)	Poire au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Salade lorette</p> <p>(mâche, betteraves bio, oignons, vinaigrette)</p>		<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Rôti de porc braisé</p> <p>(jus de porc, carottes, oignons)</p>	<p>Filet de poisson pesca meunière</p>		<p>Tajine de légumes aux pois chiches</p> <p>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)</p>	<p>Lasagne bolognaise*</p> <p>Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Blé à la tomate</p>		<p>Semoule</p>	-
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Gouda (prédécoupé)</p>		<p>Entremets maison</p>	<p>Camembert (à la coupe)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Maestro chocolat</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

## LUNDI

Céleri rémoulade

Sauté de poulet sauce paprika  
(sauce : paprika, fond, oignons, roux)

Purée de chou-fleur   
Chou-fleur, pommes de terre, lait

Yaourt sucré

Compote de poires

## MARDI

Salade de pommes de terre, avocat, maïs

Sauté de porc vallée d'Auge   
(pomme, cidre, oignon, fond, roux)

Petits pois

Coulommiers (prédécoupé)

Fruit de saison

## MERCREDI



## MENU INDIEN

Raita de concombre  
Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin

Dahl de lentilles verte  
Lentilles verte, concassé de tomate, lait de coco, oignon

Riz

Petit suisse nature + dosette de sucre

Salade de fruits Acapulco  
Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins

## VENDREDI

Macédoine de légumes mayonnaise  
Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Filet de poisson blanc frais sauce dugléré   
Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass

Pommes sautées

Brie (à la coupe)

Crème vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge aux raisins vinaigrette	Betterave au maïs		Velouté de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	Galantine de volaille
	Pizza aux fromages <small>Tomate, emmental, oignons, mozzarella</small>	Saucisse fumée		Bœuf braisé sauce marchand de vin <small>Vin rouge, oignons, fond, roux, ass</small>	Rôti de dinde à la Dijonnaise <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate		Epinards à la crème	Pommes vapeur
	Gouda (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé		Camembert (à la coupe)	Yaourt sucré
	Flan caramel	Fruit de saison <small>PRODUIT DE L'ÉCONOMIE DE MA RÉGION</small>		Mousse au chocolat	Fruit de saison <small>PRODUIT DE L'ÉCONOMIE DE MA RÉGION</small>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette 		Crêpe au jambon <small>Crêpe, jambon, fromage</small>	 Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Chili sin cané <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>		Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc  <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>
 Purée de petits pois <small>Petits pois, pommes de terre, lait</small>	 Riz créole		Ratatouille <small>Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré</small>	<b>Pâtes fraîches de Fegreac</b>
 Camembert (à la coupe)	<b>Petit suisse nature + dosette sucre</b>		 Emmental (prédécoupé)	 Gouda (prédécoupé)
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		 Compote	 Crème chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade des Carpates</b>  P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée	<b>Macédoine de légumes</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise		 <b>Duo de crudités</b> (carottes ,céleri, vinaigrette)	 <b>Tarte aux légumes</b> Œufs, courgettes, lait entier, crème fraîche, mozzarella, pdt oignons, poivrons, emmental
 <b>Daube de bœuf à la thaï</b> Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass	 <b>Filet de poisson pesca meunière</b>		 <b>Tartiflette *</b>  Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella	<b>Boulettes riz lentilles sauce curry</b> (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)
<b>Julienne de légumes</b> Carottes jaunes, carottes oranges, céleri	 <b>Carottes crémees</b> 			<b>Flageolets</b>
 <b>Petit suisse nature + dosette sucre</b>	 <b>Camembert (à la coupe)</b>		 <b>Brie (à la coupe)</b>	 <b>Yaourt aromatisé</b>
 <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>		<b>Compote pomme-banane</b>	<b>Fruit de saison</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri râpé mayonnaise	Betteraves aux pommes		Roulé au fromage	Concombre à la crème <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
Rôti de porc sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Haché de bœuf sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>		Torsade aux légumes sauce pesto <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	Cordon bleu + dosette de ketchup
Lentilles	Boulgour		-	Riz
Emmental (prédécoupé)	Yaourt aromatisé		Gouda (prédécoupé)	Petit suisse sucré
Entremets maison au chocolat	Fruit de saison		Gâteau maison chocolat commerce équitable	Compote de fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats  
composé

S

\*\* Sans

« 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.