













Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 23 du lundi 6 juin au vendredi 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
FERIE	 Céleri râpée  aux pommes			 Haricots verts vinaigrette 	Melon
	Nuggets de blé et dosette de ketchup		 Jambalaya* <small>(riz bio, dés de volaille, sauce tomate)</small> 	 Steak haché sauce poivre douce <small>Fond, oignons, roux, ass, poivre, crème</small>	
	Pâtes de fégréac		-	 Flageolets	
	Verre de lait		 Emmental (prédécoupé)	Madame Loïk	
	Gaufre au sucre		 Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop	



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats
composé
s

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 24 du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Grecque  (concombres, tomates, salade mélangée, olives)	Pâté de campagne + cornichon 		 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Melon
Risotto de coquillettes aux légumes   Coquillettes bio, Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune, fromage râpé, crème fraîche	 Filet de colin sauce Dugléré  Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass		  Hachis parmentier Haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignon, persil	 Sauté de dinde sauce tandoori  Oignons, épices tandoori, fond de volaille, roux, ass
-	Bohémienne de légumes  Riz, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons		-	 Semoule 
 Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre		Petit suisse sucré	Chanteneige 
 Compote de pommes maison	 Fruit de saison		 Gâteau maison au chocolat commerce équitable	Flan vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

s

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 25 du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œuf dur mayonnaise		Radis beurre	 Pâtes à la rouille  <small>Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan</small>
 Hachis томатé végétarien*  <small>(purée de pdt, concentré de tomate, lentilles, emmental)</small>	 Sauté de poulet sauce barbecue <small>Ail, oignon, tomate concentrée, marmalade Américaine, fond brun</small>		 Saucisse fumée façon rougail <small>saucisses fumées, concentré de tomate, oignon, ail, piment doux, bouquet garni</small>	Filet de poisson pané + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>
-	 Haricots verts persillés 		 Riz 	Brunoise provençale <small>Tomate, Courgette, Aubergine, oignon, Poivron rouge et jaune</small>
Biscuit	 Edam (prédécoupé)		 Gouda (prédécoupé)	Saint Moret
 Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits		Abricot au sirop	 Fruit de saison



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 26 du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	 Tomate au basilic 		Cervelas	Melon
Filet de poisson cru surgelé sauce Armoricaine  <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, roux, ass</small>	Pizza au fromage <small>Tomates, mozzarella, oignons, emmental, basilic, origan</small>		 Carbonade de bœuf 	Cordon bleu
 Pommes persillées 	Salade verte		 Carottes cuisinées 	 Macaronis 
Mimolette (prédécoupé) 	 Yaourt sucré		Bûchette de chèvre (à la coupe)	 Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Banane		Flan pâtissier	Compote pêche



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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 27 du lundi 4 juillet au vendredi 8 juillet 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette	Tomate mozzarella		Tomate à croquer
Saucisse	Filet de cabillaud sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>		Jambon blanc
Lentilles	Pommes vapeur		Chips
Mimolette (prédécoupé)	Emmental (prédécoupé)		Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote pomme-banane		Tarte normande



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

s

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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. »