












# Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>		 Salade carnaval <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	 Duo de crudités <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
	Nuggets de blé + dosette de ketchup		 Rôti de porc au miel et thym	Quenelle de brochet sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	 Haricots verts		 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
	<i>Petit suisse aux fruits</i>		<i>Gouda</i>	Petit suisse sucré
	Fruit de saison		 Roulé à la confiture, recette du chef	 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 FEGREAC



Semaine 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage		Concombre à la crème 	Salade tricolore Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
	Poisson meunière		Chili sin carné Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate	Aiguillettes de poulet à la thaï Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte
	Ratatouille		Riz	Petits pois
	Edam		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison		Marbré	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Tomate vinaigrette			
 Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalillon, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>			
 Purée de pommes de terre	 Macaronis* <b>PLAT COMPLET</b>			
 Emmental	 Yaourt sucré			
 Fruit de saison	 Purée pommes fraise			



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 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>		 Melon	Accras de morue
 Colin doré au beurre	Cheese burger		 Palet maraîcher sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Jambon grill au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Coquillettes	Pommes rissolées		 Riz 	 Carottes au beurre 
Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Saint Paulin	Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	Beignet		 Gâteau à la fève de Tonka maison	Fruit de saison



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 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023




LUNDI

MARDI

MERCREDI

STOCK TAMPON

VENDREDI

	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>		 Betterave vinaigrette	Mortadelle
 	 Sauté de bœuf provençale			Poisson meunière
	Petit pois		Raviolis*	 Courgettes à la tomate
	Yaourt sucré		<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>
	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



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 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>		<p>Salade grecque</p> <p>Concombre, tomate, féta</p>	<p>Salade Napoli</p> <p>(pâtes, tomate, mais vinaigrette)</p>
<p>Hachis parmentier</p>	<p>Cordon bleu</p>		<p>Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</p>	<p>Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
<p>-</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Ratatouille</p>		<p>Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Madame Loik</p>		<p>Emmental</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



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. »

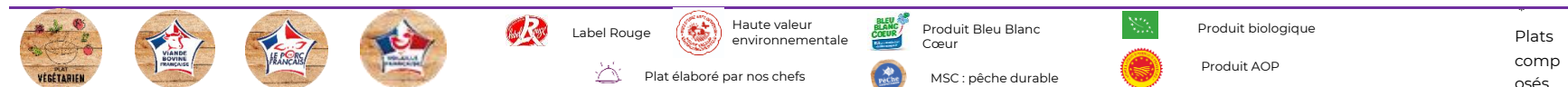


## Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre Pommes de terre, échalote, tomate, persil, vgte	Melon		 Crêpe au fromage	 Tomate vinaigrette
 Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	 Boulette de poulet à la tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass		 Sauce bolognaise végétarienne* Egréné de soja, sauce tomate	 Filet de poisson sauce beurre blanc  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Petit pois carottes	Flageolets		 Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé	<i>Bûchette de chèvre</i>		<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	 Moelleux aux fruits rouges maison		Tarte normande	Purée pomme banane



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 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpe aux champignons	 Cake salé tomate pesto maison		Melon	 Betterave vinaigrette 
 Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	 Poisson meunière + citron		 Haché de bœuf à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Aiguillettes de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
-	Haricot beurre		 Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
 Camembert	Petit moulé		Gouda	Yaourt sucré
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>PLAT VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	Melon		 <p>Salade Napoli</p> <p>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette </p>
 <p>Tajine de pois chiches, abricots*</p> <p>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</p>	Lasagne bolognaise*		 <p>Filet de poulet sauce crème</p> <p>Crème, fond, roux, ass</p>	  <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,</p>
 <p>Semoule*</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p>	-		 <p>Haricots verts</p>	Riz
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Edam</i>	<i>Mimolette</i>
Cookie	Purée de fruits		 <p>Crème au chocolat</p>	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Pâté de campagne + cornichon</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>		<p>Salade carnaval</p> <p>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vgtte</p>	<p>Tomate à croquer</p>
<p>Normandin de veau au jus</p> <p>Dés de tomates, fond brun, oignon</p>	<p>Sauce tomate*</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>		<p>Colin doré au beurre + sauce tartare</p>	<p>Jambon grill froid</p>
<p>Ratatouille</p>	<p>Gnocchis*</p> <p>PLAT COMPLET</p>		<p>Carottes au beurre</p>	<p>Chips</p>
<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>		<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental</p>
<p>Purée pomme banane</p>	<p>Roulé au caramel beurre salé recette du chef</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>



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. »