















Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 17 du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Céleri rémoulade		 Salade Bretonne <small>P. de terre, carotte râpée, haricots verts, tomate, chou-fleur, vgtte</small>	Saucisson sec ®
Tajine de pois chiches <small>Carottes, courgettes, sauce tajine, pois chiche</small>	Chipolatas		Sauté de poulet sauce moutarde <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>	 Filet de colin cru surgelé sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
 Semoule	Carottes glacées au miel		 Haricots verts	 Riz
 Emmental (prédécoupé)	 Yaourt pulvé		 Gouda (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé
 Compote maison	Biscuit		 Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts  vinaigrette	 Pommes de terre au thon <small>Pommes de terre, thon, tomate, vgtte</small>		Melon	 Concombre vinaigrette
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf		 Filet de colin sauce façon beurre blanc <small>Beurre fondu, persil</small>	Nuggets
-	Petits pois		 Boulgour aux légumes <small>tomate, courgette, Aubergine, oignon, Poivre</small>	  Gratin chou fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, emmental</small>
 emmental (prédécoupé)	 Yaourt aromatisé		Coulommiers (à la coupe)	Vache qui rit
 Crème au chocolat	Fruit de saison		 Gâteau maison chocolat  commerce équitable	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 19 du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  <small>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	 Betterave   à la vinaigrette		Cervelas	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>
 Sauté de porc  aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Gratin de coquillettes et mozzarella 		Steak haché  sauce forestière <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Rôti de dinde  à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>
Pommes rissolées	-		 Haricots verts 	 Courgettes gratinées
 Gâteau <i>membert (à la coupe)</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>		 Tartalette <i>rouda (prédécoupé)</i>	 Yaourt sucré
Compote pomme abricot	Fruit de saison		Riz au lait	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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

FÊTE DU FRUIT


Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022




LUNDI

 **Salade Méditerranéenne** 

P. de terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte râpée, vgtte

Normandin de veau sauce Vallée d'auge 

 Pomme, cidre, oignons, fond, roux, ass

Epinard béchamel 

Petit suisse sucré


Fruit de saison


MARDI


 **Carottes râpées** 




Croc fromage

Pâte de Fégréac 

 **Edam (prédéveloppé)**


Tarte pommes prunes 

MERCREDI




JEUDI

 **Concombre vinaigrette** 

Couscous* 



Merguez, semouie, légumes à couscous (navets, carottes, courgettes, pois chiches, poivrons, céleri, concentré de

 **Brie (à la coupe)**



 **Cocktail de fruits**


VENDREDI



Melon 

 **Filet de poisson cru surgelé à l'estragon** 

Fumet, estragon, roux, ass, crème

 **Purée de pommes de terre** 

 **Saint Nectaire (à la coupe)**

 **Compote pommes fraise** 



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 21 du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne  + cornichon	 Melon		FERIE	
Escalope viennoise 	Tarte aux légumes <small>Leufs, courgettes, lait, creme traiche, mozzarella, oignons, poivrons, emmental.</small>			
 Haricots verts persillés 	Salade verte			
Bûchette de chèvre (à la coupe)	Petit moulé ail et fines herbes			
 Fruit de saison	 Mousse au chocolat			



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Radis beurre		Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage <small>Fourrage à base d'emmental</small>
Paupiette de veau sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Palet Italien sauce provençale <small>Carottes, épinards, oignons, fromage, Sauce: Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass.</small>		Saucisse de Toulouse	Filet de poisson cru surgelé sauce Thermidor <small>Fumet, moutarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois	Blé		Lentilles	Purée de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Edam (prédécoupé)	Carré Ligeil (à la coupe)		Crème anglaise	Yaourt sucré
Crème au caramel	Crème à la vanille		Gâteau marbré	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. »