



Restaurant scolaire - FEGREAC



Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 <p>Persillade de pommes de terre</p> <p>(pdt, échalote, persil, vgte)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>		 <p>Betteraves vinaigrette</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p> <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p>(sauce : jus, carottes, oignons)</p>		<p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Lentilles</p>		<p>Purée de potimarron</p>	<p>-</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Camembert</p>		<p>Verre de lait</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au chocolat</p>		 <p>Galette des rois</p>	 <p>Fruit de saison</p>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw  <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>		Velouté de légumes	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce du gléré <small>(sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>		Steak haché de bœuf sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
 Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde <small>(haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)</small>		Semoule	 Carottes rissolées
Petit suisse sucré	Edam		Biscuit	Brie
 Fruit de saison	Flan nappé caramel		Compote	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>		 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	 Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup		Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	Filet de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pâtes		-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	 Emmental		 Crème anglaise	 Camembert
 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé à la vanille		 Biscuits de Savoie	Mousse au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Baguette flammekueche		Jus de Pamplemousse	Betterave vinaigrette à l'orange
Sauté de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème		Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
Pommes rissolées	Petits pois		Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Chanteneige	Petit filou aux fruits		Galette Saint Michel	Saint Paulin
Crème chocolat	Fruit de saison		Semoule au lait	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	 Macédoine de légumes		Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Sauté de porc sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup		 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	 <u>Haricots verts</u>		 Coquillettes	Purée d'épinards
Vache qui rit	Yaourt pulvé		Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes	 Fruit de saison		 Crêpe au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois

VENDREDI

<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small></p>		<p>  Velouté de légumes  <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small></p>	<p>Nems</p>
<p>Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small></p>	<p>Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small></p>		<p> Omelette</p>	<p> Rôti de porc au caramel</p>
<p>Brocolis</p>	<p> Riz pilaf</p>		<p>Pommes rissolées</p>	<p> Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small></p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Madame Loïk</p>	<p>Biscuit coco</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p> Crème chocolat</p>		<p> Compote</p>	<p> Nashi</p>



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette		 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>		 Coquillettes bolognaise*	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-		-	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
 <u>Yaourt aromatisé</u> <u>à la vanille</u>	 <u>Camembert</u>		Gouda	Cantafras
 Fruit de saison	Beignet aux pommes		 Fruit de saison	Maestro chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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.