






















# Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté aux 8 légumes + croustons 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup		Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vaeur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Boulgour 	 Petits pois		-	 Carottes persillées 
Petit suisse sucré	 Gouda		Emmental	 Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	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 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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage		  Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		 Riz cantonnais* <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	 Hachis parmentier* <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate</small>
 Lentilles,  <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Pâtes de valentina		-	-
Brie	Yaourt aromatisé		 Camembert	Petit suisse sucré
 Mousse chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	 Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade 	 Taboulé		 Potage de carottes  Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	 Pâté de campagne + cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise*  Sauce tomate, haché de bœuf	Pizza aux légumes*		 Filet de poisson ciboulette  carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*		 Semoule 	 Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré		Vache Picon	 Edam
 Crème à la vanille	Fruit de saison		Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo de choux</b>  Chou blanc, chou rouge	 <b>Salade de pommes de terre persil</b> 		 <b>Potage de tomates aux vermicelles</b>  Tomate, légumes, vermicelles	 <b>Duo de crudité</b> Céleri, carotte, vinaigrette
 <b>Coquiflette*</b> Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	<b>Escalope viennoise</b>		 <b>Boeuf bourguignon</b>	 <b>Filet de poisson sauce Armoricaine</b> 
-	 <b>Poêlée de légumes</b>		 <b>Carottes vapeur</b>	 <b>Pommes vapeur</b>
 <b>Gouda</b>	<b>Buchette de chèvre</b>		<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>		<b>Fruit de saison</b>	 <b>Purée de fruits</b>



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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de Morue	 Salade de chou rouge 		Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco 	 Salade composée  <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce crème  <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate*  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		Hachis parmentier de poisson*  <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
Pâtes de valentina	-		-	 Petits pois
 Yaourt sucré	 Edam		Samos	 Petit suisse sucré
 Fruit de saison	 Purée de pommes poire		Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats comp osés





















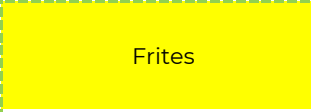


D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, 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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	  Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Potage de lentilles corails  Lentilles corails, carottes, oignons.	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.		 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.	 Steak haché sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass.
 Riz 	 Haricots verts 		 Chou-fleur persillé 	 Frites
Petit suisse sucré	Emmental		Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	 Mousse au chocolat		Fruit de saison	 Purée de pommes banane



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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil		Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron		Aiguillette de poulet sauce au marron 	Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.
-	Haricot beurre		Pommes pin 	Carottes vichy 
Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Madame Loik 	Gouda
Purée de pommes	Fruit de saison		Chou vanille sauce au chocolat 	Purée de pomme 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. 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. »

