

Restaurant scolaire Fegreac

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2
(5é.)

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Baguette flammekueche



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Salade coleslaw (carottes BIO)
Risotto de pépinettes pesto mozzarella
-
Rondelé nature
Galette des rois briochée

Crêpe au fromage
Rôti de Porc à la diable
Bâtonnière de légumes
Bûchette au chèvre
Fruit de saison

Potage de légumes
Normandin de Veau sauce échalote
Pommes rissolées
Edam
Maestro vanille

Salade de lardons aux croûtons
Colin meunière sauce tartare
Semoule
Fromage frais sucré
Compote aux deux fruits

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Vielles, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire Fegreac

Menus du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Salades BIO vinaigrette

Saucisse de Strasbourg**

Purée de patate douce

Petit moulé ail et fines herbes

Purée de poires

Mardi

Persillade de pommes de terre

Dos de colin sauce bonne femme

Haricots verts

Camembert

Fruit de saison

Mercredi

Demi-pamplemousse

Emincé de volaille au curry

Riz

Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Jeudi

Velouté de potiron

Bœuf braisé tex mex

Pommes vapeur

Gouda

Mousse au chocolat

Vendredi

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Couscous végétarien : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), boulettes végétariennes couscous, semoule



Sauce bonne femme : champignons, échalote, persil, fumet, crème roux, assaisonnement

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 4
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Lundi

Macédoine de légumes



Mardi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson à la provençale

Blé

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées

Couscous *

Emmental

Fruit de saison



Salade verte Bio, maïs et mimolette

Hachis Parmentier

végétarien *

Fraidou

Flan vanille

Vendredi

Nems

Porc épicé au caramel

Riz cantonais

Petit moulé nature

Beignet

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Hachis Parmentier végétarien : Purée de pommes de terre, égréné végétal (soja)



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire Fegreac

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5
(5é.)



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Jus Pamplemousse

Nugget's de maïs et dosette ketchup

 **Coquillettes**

Président calcium

Crème dessert chocolat

Mardi

Crêpe au fromage

Paupiette de veau marengo

Frites

Bûchette au chèvre

 **Compote de pommes**

Mercredi

Salade Napoli

Sauté de bœuf

Purée de potiron

Fromage blanc

 **Fruit de saison**

Jeudi



Vendredi

Saucisson sec

Calamars à la romaine

 **Gratin de brocolis Bio**

St Paulin

Tarte aux pommes

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Salade composée :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Semaine 6
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Taboulé

Filet de poulet à la crème

Petits pois

Yaourt pulpé

Fruit de saison



Velouté de légumes

Croc fromage

Pâtes al dente

Mimolette

Crêpe



Mercredi

Salade bulgare

Mignonettes d'agneau sauce Andalouse

Riz

Vache qui rit

Compote

Jeudi

Vendredi

Salade de lardons aux croûtons

Filet de poisson meunière **

Carottes Bio persillées

Carré frais

Chocolat liégeois

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Salade composée :

Salade bulgare : concombre, carottes, sauce bulgare



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés





Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



Restaurant scolaire Fegreac

Menus du lundi 10 février au vendredi 14 février 2020

Membre de



Semaine 7

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Pâté de campagne

Pâté de volaille sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Céleri Bio rémoulade

Filet de poisson sauce citron

Purée de pommes de terre

Carré frais

Flan caramel

Riz bio au thon

Rôti de Porc sauce forestière

Gratin de salsifis

St Paulin

Poire au sirop



Chou-fleur sauce Aurore

Tajine végétarien* (Semoule Bio)

Crème dessert vanille

Biscuits

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »



Les groupes d'aliments :



Tajine végétarien : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule





Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 10

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

- * Plats composés
- ** Sans sauce

N

Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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 »

Nos salades:



Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

