



Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées citron 	 Betterave vinaigrette 		 Salade carnaval concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette 	 Duo de crudités 
Lasagne Salade verte * Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage	Nuggets de blé + dosette ketchup		Sauté de porc au miel et thym ® 	 Colin sauce beurre blanc 
plat complet	 Pommes vapeur		 Carottes persillées 	 Semoule 
Mimolette	 Camembert		Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	 Fruit de saison		Tarte au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



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 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette		Concombre à la crème	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière		Croc fromage <small>Pané de fromage: emmental, mozzarella</small>	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Pâtes de Fegreac		Purée de pdt	-
Emmental	Edam		Yaourt sucré	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



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 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Persillade de pdt		Radis beurre	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière		Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé		Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Vache picon	Brie		Camembert	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison		Crème chocolat	Gateau de Pâques



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

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 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre vinaigrette 		 Salade Lorette  Mâche, betterave, vinaigrette	 Pommes de terre rosa 
	Steak haché au jus		 Sauté de dinde sauce au curry	 Boulette de bœuf sauce tomate
	 Julienne de légumes 			 Semoule 
	Brie		Saint Paulin	Yaourt sucré
	Beignet aux pommes		Liégeois vanille	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts 	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise 		 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème 
Lentilles à l'indienne*  lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	Emincé de bœuf à la provençale 		Raviolis à la sauce tomate* Pâtes, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes	Poisson meunière + citron 
 Riz* 	 Petit pois		- Plat complet	 Duo de haricots 
Edam	Yaourt sucré		 Camembert	 Saint Nectaire
Flan caramel	 Fruit de saison		Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI













MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne ®	Œufs durs mayonnaise		 Salade Napoléon <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de bœuf sauce tex Mex 		 Couscous végétarien et boulettes de blé*+ jus <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Pâtes de Fegreac	 Ratatouille 		 Semoule	 Riz 
Mimolette	Madame Loïk		 Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison		Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



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. »

