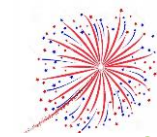















Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 45 du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	 Œuf dur mayonnaise		 Céleri rémoulade 	
Sauté de poulet sauce basquaise 	 Nuggets de pois chiche + doselette de ketchup	 	Choucroute + pommes vapeur 	
Pâtes de valentina Fegreac	Petits pois 		-	
Petit suisse sucré	Gouda		Emmental	
Fruit de saison	Purée de fruits		 Dessert maison Crumble poire	



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. »



Restaurant scolaire FEGREAC



Semaine 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		 Soupe aux légumes 	 Salade coleslaw  <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		Palet montagnard	 Hachis parmentier
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts 		 Riz à la tomate	Salade verte
Brie	Yaourt aromatisé		 Camembert	Fromage blanc sucré
Mousse chocolat	 Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable








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 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de cœurs de palmiers</p>	<p>Carotte au cumin</p>  		<p>Salade composée</p> <p>Riz, laitue, gruyère, carotte, maïs, vgte</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon</p>
<p>Pizza au fromage</p>	<p>Kabsa</p> <p>Uignons, gingembre, boulette de poulet, épices banarat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle</p>		<p>Filet de poisson ciboulette</p> 	<p>Blanquette de dinde</p> 
<p>Salade verte</p>	<p>Riz</p> 		<p>Pâtes de valentina Fegreac</p>	<p>Carottes persillées</p>
 <p>Saint Nectaire</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>		<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Edam</p>
<p>Crème à la vanille</p>	<p>Panna Cotta à la fleur d'oranger maison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



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. 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 48 du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux  Chou blanc, chou rouge	Taboulé Semoule de blé, poivron, citron, oignon, vgtte		 Velouté de légumes	Cervelas
 Tartiflette végétarienne	Escalope viennoise		 Steak haché sauce forestière  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Filet de poisson sauce  Armoricaïne
-	 Poêlée de légumes	-	 Haricot beurre	 Blé à la tomate
Gouda	Buchette de chèvre		Emmental	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Flan caramel		 Dessert maison Brownie et crème anglaise	Purée de poire



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. 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 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette		 Soupe aux 8 légumes	 Endives emmental vinaigrette
Sauté de poulet sauce Agenaise 	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate 		 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme vapeur 	-		Salade verte	 Purée de potiron
 Yaourt sucré	Velouté aux fruits		Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		 Crème praliné	Purée 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. 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 50 du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022































LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Lentilles verte ciboulette 	 Cake salé maison végétarien  (Olive, féta, basilic)	 	Terrine de saumon 	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Omelette au fromage	 	Filet de poulet sauce aux marrons  	 Rougail saucisse
 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots verts à l'ail 		Pommes pins  	 Riz 
Yaourt aux fruits	 Emmental		 Babybel	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Semoule au lait	 	Pâtisserie au chocolat de Noël 	Purée pomme coing



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. »