

Restaurant scolaire de Fougeré

lundi 5 novembre 2018



Carottes râpées au citron vert

Omelette aux herbes

Ratatouille

Semoule au lait

mardi 6 novembre 2018



Velouté de navets

Filet de poisson meunière

Riz

Petit suisse

mercredi 7 novembre 2018

Salade de pâtes (petit pois, chorizo)



Blanquette de volaille

Duo carottes et céleri braisés

Brownie

Pomme

jeudi 8 novembre 2018

Salade lardons et fromage



Rôti de bœuf

Pommes fondantes

Tomme noire

Poire rôtie à la vanille

vendredi 9 novembre 2018



Saucisse de Toulouse



Purée de potiron

Fromage à tartiner

Milk shake banane kiwi



Produit bio



Poisson frais



Viande fraîche



Produit local




Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Fougeré


lundi 12 novembre 2018

-  Céleri Maltais (céleri et raisins secs)
-  Steak soja sauce ketchup
-  Farfalles
- Cocktail de fruits

mardi 13 novembre 2018

- Mousse de foie
- Aiguillette de volaille au curry
- Gratin de chou fleur
- Saint Nectaire
- Pomme


mercredi 14 novembre 2018

-  Salade automnale (salade, pommes, noix)
- Filet de lieu citronné
- Épinards à la crème
- Yaourt nature

jeudi 15 novembre 2018

-  Potage aux poireaux
-  Rôti de porc au jus
- Petit pois
- Liégeois chocolat

vendredi 16 novembre 2018

- Pamplemousse en salade
-  Poisson selon arrivage
- Riz à la tomate
- Mimolette
- Yaourt aromatisé



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Fougeré

lundi 19 novembre 2018

Œuf dur macédoine mayonnaise

Fricassé de veau aux olives



Poêlée maraîchère

Mousse au chocolat

mardi 20 novembre 2018

Salade de champignons ciboulette

Pâtes carbonara

Salade verte

Petit suisse

Kiwi

mercredi 21 novembre 2018

Crêpe au fromage

Émincé de bœuf à la chinoise

Julienne de légumes

Ananas sauce chocolat

jeudi 22 novembre 2018



Potage de potimarron



Poisson selon arrivage

Pommes de terre vapeur

Camembert

Orange

vendredi 23 novembre 2018

Salade de mâche betteraves et pommes de terre



Rôti de dinde au jus

Écrasé carottes et navets

Crumble aux pommes



Produit bio

Poisson frais

Produit local

Viande fraîche

Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Fougeré

lundi 26 novembre 2018



Chou blanc vinaigrette
Crumble de légumes
Purée de potimarron
Fromage des Pyrénées
Panna cotta aux fruits

mardi 27 novembre 2018



Velouté de panais
Jambon grillé
Semoule
Poire

mercredi 28 novembre 2018



Cervelas en salade
Poisson selon arrivage
Boulghour à la tomate
Salade d'oranges

jeudi 29 novembre 2018

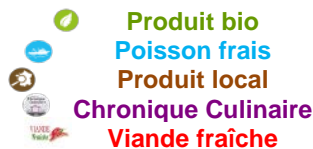


Céleri râpé et pomelos
Hachis parmentier
Salade verte
Banane rôtie

vendredi 30 novembre 2018



Salade piémontaise
Poisson selon arrivage
Flan de carottes
Fromage blanc
Pomme



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Fougeré

lundi 3 décembre 2018



Carottes râpées



Escalope de dinde au vinaigre balsamique

Crumble de potiron

Fromage blanc au miel

mardi 4 décembre 2018

Rillettes de thon



Blanquette de veau

Riz camarguais

Yaourt

Clémentine

mercredi 5 décembre 2018

Dips de légumes frais sauce aurore

Rôti de porc

Penne

Clémentine

jeudi 6 décembre 2018



Velouté de poireaux et pommes de terre



Poisson selon arrivage

Duo brocolis / chou-fleur

Tomme de Savoie

Gâteau au yaourt "maison"

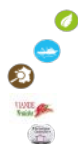
vendredi 7 décembre 2018

Salade d'endives noix et mimolette

Steak haché de bœuf

Pommes rissolées

Compote de poires



Produit bio

Poisson frais

Produit local

Viande fraîche

Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.


Restaurant scolaire de Fougeré

lundi 10 décembre 2018


Salade de chou rouge et pommes

  Omelette nature
 Julienne de légumes
Riz au lait caramel

mardi 11 décembre 2018

 Velouté de navets au curry
Poisson pané
Pommes de terre vapeur
Kiwi

mercredi 12 décembre 2018






 Radis noir rémoulade
Blanc de volaille grillé aux herbes fraîches
Poireaux à la crème
Tarte aux pommes

jeudi 13 décembre 2018

  Potage de légumes
 Sauté de bœuf aux légumes
Semoule
Fromage blanc
Orange

vendredi 14 décembre 2018

Salade strasbourgeoise
Palette de porc
Haricots verts
Salade de fruits frais

 **Produit bio**
 **Poisson frais**
 **Produit local**
 **Chronique Culinaire**
 **Viande fraîche**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.


Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurant scolaire de Fougeré



lundi 17 décembre 2018

Salade de mâche aux pommes, mimolette, noix
Lasagnes
Salade verte
Compote fraise


mardi 18 décembre 2018

Pâté de foie
 Rôti de dinde sauce normande
Épinards
Saint Nectaire
Pomme

mercredi 19 décembre 2018

 Velouté de potiron
 Quiche au saumon "maison"
Salade verte
Clémentine

jeudi 20 décembre 2018

Bouillon pot au feu - vermicelles
Pot au feu
 et ses légumes
Fromage des Pyrénées
Liégeois vanille

vendredi 21 décembre 2018



REPAS
DE
NOËL



Produit bio
Poisson frais
Produit local
Viande fraîche
Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.