

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE Fougeré

Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



Coupe du monde de rugby France vs Nlle Zélande

C'est la rentrée ! lundi 04 septembre		Repas végétarien mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Betteraves Bio vinaigrette	Melon	Concombre vinaigrette	Salade "coupe du monde"	
Cordon bleu sauce napolitaine	Tajine de légumes aux fruits secs	Sauté de boeuf local aux olives	Ouf dur sauce tomate	
Courgettes braisées	Semoule bio	Pâtes bio	Mélée de légumes de saison	
Tomme noire	Verre de lait Juste et Vendéen	Bûche mi-chèvre	Fromage	
Glace	Fruit de saison	Abricot au sirop	Meringue aux fruits et crème fouettée	

Semaine des rencontres du goût Déticieusement bas carbone

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	Repas végétarien vendredi 13 octobre
Pâté de campagne & cornichon	Salade croquante	Coleslaw	Salade de perles
Quenelle de poisson gratinée	Moussaka de dinde aux légumes	Omelette aux herbes fraîches	pudding au maïs, courgettes & poivrons
Piperade & semoule	Riz bio	Pomme de terre au four	Salade verte bio
Brie	Fromage blanc	Verre de lait Juste et Vendéen	Fromage
Fruit de saison	Cake du chef	Compotée de pommes et poires	Fruit de saison

Repas végétarien lundi 11 septembre			
Pastèque	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâtes bio, maïs & ciboulette	Salade verte aux croûtons
Lasagnes végétales	Sauté de poulet à la crème	Colombo de poisson	Steak haché sauce ketchup
Feuille de chêne vinaigrette	Riz bio	Petits pois	Frites
Saint Paulin	Brie	Camembert	Fromage
Pêche	Beignet chocolat	Glace	Compotée de fruits de saison & son crumble

Repas végétarien lundi 16 octobre			
Concombre, sauce au fromage blanc	Taboulé du chef	Macédoine de légumes & mayonnaise	Flammekueche
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote	Far normand (Gratin de pommes de terre au)	Boulettes au veau
Pommes de terre rissolées	Carottes bio façon Vichy	Salade verte	Haricots beurre à la tomate
Coulommiers	Emmental	Petit suisse nature	Fromage
Compote pomme cassis	Fruit de saison	Mousse de fruits de saison	Fruit de saison

Semaine européenne du développement durable lundi 18 septembre		Menu Local & bas carbone mardi 19 septembre		Repas végétarien vendredi 22 septembre	
Radis croque au sel	Carottes râpées	Melon	Gaspacho tomate au basilic		
Emincé de boeuf local aux oignons	Volaille au jus	Pain de viande rôti	Oeufs à la florentine		
Riz pilaf	Purée de légumes	Pâtes bio	Epinards béchamel		
Cantal AOP	Tomme Vendéenne	Mimolette	Fromage		
Fruit de saison bio	Millet au lait	Gâteau au chocolat & ingrédient mystère	Poire rôtie au spéculoos		

Repas végétarien lundi 25 septembre			
Duo melon & pastèque	Rosette & cornichon	Salade de pommes de terre bio	Concombre à la crème
Filet de colin sauce estragon	Normandin au veau	Couscous végétal	Sauté de dinde façon blanquette
Boullgour au beurre	Ratatouille du chef	Légumes couscous	Fondue de poireaux (+riz)
Emmental	Fromage blanc nature	Coulommier	Fromage
Crème dessert bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait au caramel

Repas végétarien lundi 02 octobre			
Tomates vinaigrette	Taboulé	Betterave bio vinaigrette	Céleri aux pommes
Jambon grillé	Pilon de poulet mariné	Parmentier de poisson	Omelette au fromage
Potatoes	Haricots verts bio	Salade verte	Brocolis aux oignons
Cantal AOP	Fromage de chèvre	Coulommiers	Fromage
Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul