

Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 8 Janvier au Vendredi 12 Janvier 2024

Repas végétarien

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Betterave rouge Bio	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Chou blanc à la pomme	Salami, cornichons
Sauce Carbonara	Curry de haricots rouges	Sauté de bœuf aux olives	Pêche du jour, sauce citron
Macaroni Bio	Riz Bio créole	Carottes Bio braisées	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre
Tomme noire	Brie	Yaourt nature Bio	Assortiment de fromages
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 15 Janvier au Vendredi 19 Janvier 2024

	Repas végétarien	Les Sports d'Hiver	
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Coleslaw	Velouté de potiron Bio	Salade fromagère	Céleri-rave et pomme granny en rémoulade au curry
Filet de merlu MSC	Lasagnes de légumes	Tartiflette (reblochon AOP)	Paleron de boeuf confit cocotte
Boulgour Bio	Salade verte		Pommes noisettes
Saint Nectaire AOP	Camembert		Assortiment de fromages
Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Gâteau de Savoie	Compote de pommes et cannelle

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 22 Janvier au Vendredi 26 Janvier 2024

Menu local & bas carbone

Repas végétarien

Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Chou fleur sauce cocktail	Potage Parmentier	Salade d'agrumes	Potage de légume
Boulettes au boeuf, sauce tomate	Crêpinette de porc	Calamars à la Romaine, sauce tartare	Pennes Bio aux trois fromages (emmental Bio)
Haricots verts Bio	Lentilles Bio	Épinard Bio à la crème	
Mimolette	Tomme Vendéenne	Coulommiers	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Semoule au lait	Gâteau au yaourt du chef	Coupe à la banane et au chocolat

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

Repas végétarien

Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1 Février	Vendredi 2 Février
Champignon à la ciboulette	Œufs durs mayonnaise	Salade de riz, maïs et ciboulette	Potage de légumes
Aiguillettes de poulet, sauce tomate	Hachis Parmentier du chef	Falafels du chef, sauce à la moutarde	Galette de sarrasin au poisson
Brocolis aux oignons	Chiffonnade de batavia	Légumes tajine	Chiffonnade de batavia
Cantal AOP	Yaourt nature Bio	Bûchette chèvre	Assortiment de fromages
Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Salade de boulgour	Nems aux légumes	Potage de pois chiche Bio
Chipolata (LR)	Aiguillette de poulet	Sauté de porc au caramel	Quiche au poireau du chef
Frites	Chou fleur en gratin	Riz façon cantonnais	Chiffonnade de batavia
Saint Paulin	Camembert Bio		Assortiment de fromages
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Glace	Roulé à la confiture à la fraise

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024

Repas végétarien

Menu local & bas carbone

Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
Salade de pommes de terre	Carotte râpée au maïs	Soupe au chou, pomme de terre et saucisse fumée	Mousse de foie
Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Émincé de poulet façon basquaise	Grillé de mogettes LR	Pêche du jour, sauce curry
Embeurrée de choux frisés	Riz Bio créole	Carottes	Pommes de terre vapeur et carottes Bio braisées
Carrés de Ligueil	Gouda		Assortiment de fromages
Fruit de saison	Beignet à la pomme	Moelleux aux pommes	Salade de fruits

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 19 Février au Vendredi 23 Février 2024

Repas végétarien

Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Carottes Bio râpées	Salade de coquillettes sauce cocktail	Salade fromagère au gouda	Velouté de potiron
Cordon bleu de dinde	Poisson MSC meunière	Gratin de macaronis aux deux saumons	Pizza tomate mozzarella
Semoule Bio	Haricots plats en persillade	Macaronis	Chiffonnade de batavia
Brie	Saint Nectaire AOP	Emmental	Assortiment de fromages
Compote de pommes	Salade de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Légende : **Bio** - Produits labellisés

