

# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

Menu local & bas carbone

Repas végétarien

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Cervelas	<b>Carottes Bio</b> fromagères	Potage de <b>légumes Bio</b>	Salade de perles de pâtes à la mimolette
Cordon bleu de dinde	<b>Sauté de porc</b>	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à la crème
Brocolis	<b>Moquettes Label Rouge</b>	Riz créole	<b>Épinards Bio</b> , sauce béchamel
Gouda	<b>Bodiche de Vendée</b>	Camembert	<b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	Cake chevalier du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

### Repas végétarien

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Saucisson à l'ail, cornichons	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Chou blanc, sauce coleslaw
Colombo de poulet navets et patate douce	Burritos aux légumes	Sauté de bœuf à l'Indienne	Pêche du jour, sauce à l'échalote
<b>Semoule Bio</b> au beurre	Potatoes au paprika	<b>Carottes Bio</b> Vichy	Riz pilaf
Tomme noire	Mimolette	Emmental	Brie
Coupe à la banane et au chocolat	<b>Crème dessert chocolat</b>	Quatre quart du chef	<b>Fruit de saison Bio</b>

Légende : **Bio**



# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

Repas à thème : Mardi gras

Repas végétarien

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Radis rose et beurre	Salade carnaval	Concombre Bio Bulgare	Taboulé
Steak haché	Chipolatas	Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de colin MSC
Frites	Haricots verts Bio	Salade verte	Haricots beurre persillés
Saint Paulin	Fromage	Camembert	Brie
Suisse sucré	Beignet au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 1 Avril au Vendredi 5 Avril 2024

	Menu local & bas carbone	Repas végétarien	
Lundi 1 Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
F	Toast de rillettes de maquereaux	Salade de maïs et radis	Friand au fromage
É	<b>Emincé de porc</b>	<b>Omelette Bio</b> au cheddar	Pêche du jour, sauce ciboulette
R	Gratin de pommes de terre	<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Choux fleurs Bio</b>
I	Fromage	Bûchette de Chèvre	Gouda
É	Brioche façon pain perdu	Mousse chocolat	Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

		Repas végétarien	Repas à thème : Médiéval
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Carottes Bio râpées	Chiffonnade de salade verte et croûtons	Concombre Bio aux dés de brebis	Salade de céréales
Émincé de poulet façon basquaise	Filet de colin MSC, sauce tomate	Carbonara du maraîcher	Tourte au boeuf et pommes de terre
Duo d'haricots verts et beurre	Pommes de terre vapeur	Tortis	Salade verte
Brie	Cantal AOP	Yaourt nature Bio	Fromage
Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Cookie	Crumble de pommes HVE

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Restaurant scolaire de Fougeré

## Menu du Lundi 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024

### Repas végétarien

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Feuilleté au fromage	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Betteraves Bio mimosa	Concombre Bio vinaigrette
Gratin de coquillettes Bio et petits pois	Bœuf bourguignon	Omelette Bio aux oignons	Poisson MSC pané, sauce Napolitaine
Salade verte	Pommes de terre vapeur	Haricots verts Bio à l'ail	Semoule Bio
Bûchette de Chèvre	Comté AOP	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits labellisés

