

Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024

Repas végétarien

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Betteraves Bio au maïs	Friand au fromage		
Sauce bolognaise	Oeufs Bio durs gratinés à la sauce tomate	Férialé	Fermé
Pennes	Courgettes braisées		
Emmental	Tomme noire		
Yaourt aux fruits	Fruit de saison		

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

		Repas végétarien	Menu Fête Foraine
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Tomates, vinaigrette	Salade verte fromagère	Manège des enfants
Sauté de poulet Local au curry	Filet de colin MSC au citron	Bolognaise de légumes et pois chiches	Saucisse grillée
Brocolis aux oignons	Pommes de terre Bio vapeur	Tortis Bio	Frites
Mimolette	Coulommiers	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre chantilly

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



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Menu Local, Bas Carbone et végétarien

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
Férial	Rillettes de porc	Salade de pépinettes Bio au surimi MSC	Salade de lentilles
	Filet de colin MSC, sauce provençale	Sauté de boeuf Local aux olives	Gratin de pommes de terre
	Coquillettes Bio	Haricots verts Bio	Salade verte, vinaigrette
	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Tomme de Vendée
	Fruit de saison	Gâteau grand-mère aux pommes	Yaourt aromatisé

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

Repas végétarien

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Betteraves Bio	Tomates, vinaigrette à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Rosette Lyonnaise et cornichons
Fricassée de poulet et champignons	Jambon braisé	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Pêche du jour
Pommes de terre sautées	Mogettes de Vendée	Salade verte	Ratatouille du chef
Cantal AOP	Camembert	Bleu	Yaourt nature
Fruit de saison	Pot de glace	Gâteau au chocolat du chef	Salade de fruits

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



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

Repas végétarien

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Tomates, vinaigrette	Taboulé	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Mousse de foie
Pastasotto de courgettes, fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf Local aux poivrons	Oeufs Bio durs gratinés à la sauce tomate	Couscous de la mer
	Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre sautées	Légumes couscous et semoule Bio
Camembert Bio	Saint Nectaire AOP	Emmental	Fromage
Bâtonnet de glace	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits

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



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024

Repas végétarien	Soutenons nos athlètes !		
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Salade de pommes de terre Bio	Salade des champions	Taboulé de chou fleur	Couronne pizza feuilletée
Emincé de porc Local à la moutarde	Escalope de poulet	Courgettes provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP	Calamars à la romaine, sauce tartare
Tomate provençale	Pâtes Bio	Semoule Bio	Carottes façon Vichy
Brie	Fromage	Tomme noire	Fromage
Fruit de saison	Glace	Yaourt aux fruits	Smoothie banane et fruits rouges

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



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024

Repas végétarien

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Feuilleté saucisse façon hot dog	Melon	Duo concombre et tomate au basilic	Wrap de carottes râpées
Escalope de dinde, sauce à la crème	Tajine végétarien aux pois chiches	Lasagnes bolognaise	Poisson MSC meunière
Haricots plats en persillade	Semoule Bio	Salade verte	Gratin de courgettes
Vache Picon	Cantal AOP	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Cake au citron du chef	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 24 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Repas végétarien

Menu Local et Bas Carbone

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Pastèque	Salade verte fromagère	Betteraves Bio et maïs, sauce bulgare	Tomates, vinaigrette
Omelette Bio fromagère	Poulet rôti	Jambon blanc	Risotto de la mer
Tortis	Carottes Bio au four	Salade de pommes de terre	
Tomme noire	Fromage	Yaourt Bio nature	Camembert
Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat et à l'ingrédient mystère	Melon

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** s



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du Lundi 1 Juillet au Vendredi 5 Juillet 2024

Repas végétarien

Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Melon	Carottes Bio râpées au citron		Salade de tomates et maïs
Emincé de porc Local	Pizza méridionale	Pique-nique	Quiche lorraine du chef
Haricots beurre persillés	Salade verte		Salade verte
Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Bâtonnet de glace		Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

