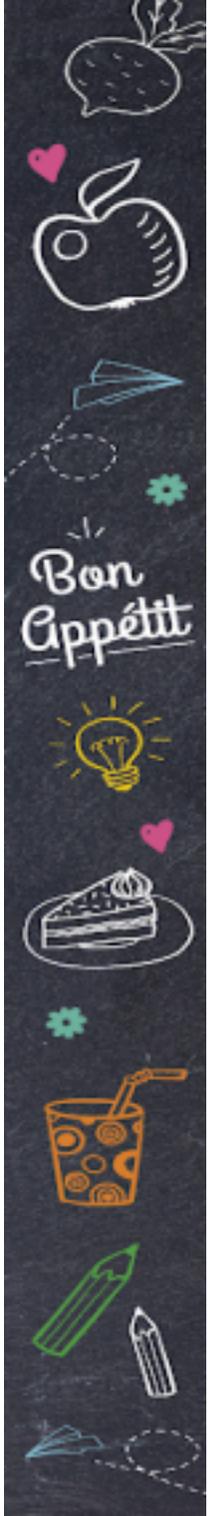


# RS de Fougeré

## Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
<b>Betteraves rouges BIO , Vinaigrette</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées , Vinaigrette	Potage de légumes	Houmous de pois chiche à la carotte , Toasts
Axoà à la chair de saucisses	<b>Lentilles vertes Locales</b> façon risotto au champignon et <b>parmesan AOP</b>	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron	Haut de cuisse de <b>poulet Local</b> rôti aux herbes , Jus lié viande
<b>Torsades BIO</b>	<b>Riz BIO</b> créole	Fondue de poireaux à la crème , Pommes de terre vapeur	Haricots verts , <b>Haricots verts BIO</b>
Brie	Tomme noire	Mimolette	<b>Yaourt nature BIO</b>
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Rocher coco du chef	<b>Banane BIO</b>

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



# RS de Fougeré

## Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Émincé de choux chinois au fromage blanc , <b>Chou blanc BIO</b>	Velouté de potiron au curry	Salade de <b>riz BIO</b> , maïs et ciboulette , Vinaigrette
Colombo de <b>colin MSC</b>	Parmentier de <b>lentilles Locales</b> à la tomate	Rôti de <b>porc Local</b> , Jus lié thym et citron
<b>Torsades BIO</b>	Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette	<b>Carottes BIO</b> braisées
Emmental	<b>Yaourt nature BIO</b>	Saint Paulin
Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux smarties	<b>Fruit BIO</b> de saison

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



# RS de Fougeré

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

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Crêpe au fromage	<b>Céleri rave BIO</b> sauce rémoulade	Pâté de campagne	<b>Voyage aux Antilles</b>
<b>Colin MSC</b> meunière	<b>Omelette BIO</b> à l'emmental	Sauté de <b>bœuf Local</b> à la moutarde	<b>Accra de morue</b>
Purée de potiron	Pommes de terre rôties au thym	<b>Haricots verts BIO</b>	Sauté de poulet au curry
<b>Yaourt nature LOCAL</b>	Mimolette	<b>St Nectaire AOP</b>	<b>Riz BIO</b> créole
Fruit de saison	Compote de <b>pommes BIO</b>	Crème dessert à la vanille du chef	Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc

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

# RS de Fougeré

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

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<b>Betteraves rouges BIO , Vinaigrette</b>	Potage aux <b>légumes BIO</b>	Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> au mais	Tarte fine à la tomates, champignons et bacon
Chipolatas aux herbes	Quiche aux courgettes, fromage frais et miel	Pasta party Bolognaise	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au paprika acidulé
Frites fraîches	Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette	<b>Coquillettes BIO</b>	Petits pois aux oignons
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental	<b>Fromage blanc Local</b>
Fruit de saison	<b>Yaourt aromatisé LOCAL</b>	Compote fraîche de <b>pommes</b>	Brownie chocolat noisette

Légende : **BIO** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

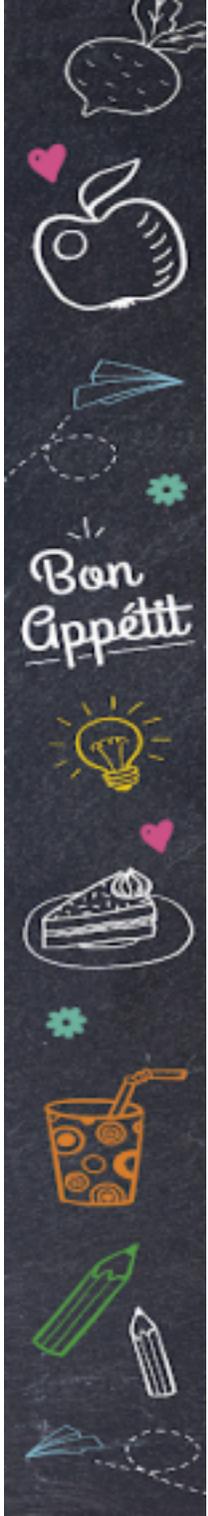


# RS de Fougeré

## Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
<b>Carottes BIO et chou blanc BIO</b> râpés aux raisins secs , Vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade de <b>pépinettes BIO</b> au <b>surimi MSC</b>	Velouté de butternut
<b>Pennes BIO</b> aux trois fromages ( <b>emmental BIO</b> )	Pot au feu	Sauté de <b>dinde Local</b> , sauce tomate	Tartiflette ( <b>reblochon AOP</b> )
	Légumes pot au feu	Haricots beurre persillés	Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette
<b>Yaourt nature BIO</b>	Mimolette	Emmental	Suisse fruité
Fruit de saison	Liégeois au chocolat du chef	Cake banane pépites de chocolat	Fruit de saison

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



# RS de Fougeré

## Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte aux œufs durs Bio	Potage aux légumes BIO	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Émincé de porc Local , Sauce aux oignons rouges	Croque monsieur	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille	Chili con carne
Mogettes de Vendée Label Rouge	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Semoule BIO	Riz BIO créole
Brie	Fromage blanc BIO	Saint Nectaire AOP	Emmental
Poires au sirop	Fruit de saison	Gâteau aux pommes façon Tatin	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



# RS de Fougeré

## Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Potage de légumes	Salade de pommes de terre au cervelas	<i>Rillettes de saumon à la crème et au citron vert</i>	Taboulé d'Hiver
Mac'and'cheese à l'emmental	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth	<i>Pain de viande en croûte , Sauce ketchup</i>	<b>Poulet Local</b> tandoori
Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette	Brocolis	<i>Pommes noisettes</i>	Haricots beurre persillés
Fromage blanc sucré	Tomme noire	<i>Bûche de Noël chocolat</i>	Camembert
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	<i>Chocolat de Noël et clémentines</i>	Compote pommes bananes

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

