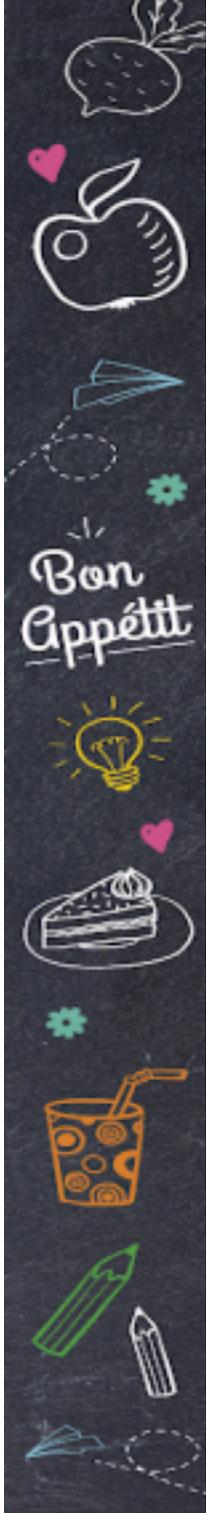


Midi - RS de Fougeré

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier Menu végétarien	Jeudi 9 Janvier Épiphanie	Vendredi 10 Janvier
Betteraves BIO à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Velouté de légumes verts	Toast gratiné à l'emmental
Sauce Carbonara	Chili sin carné aux haricots rouges locaux	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Sauté de porc BBC à la moutarde
Torsades BIO	Riz BIO créole	Carottes BIO braisées	Boulgour BIO
Brie	Cantal AOP	Tomme blanche	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Galette des Rois	Fruit de saison

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

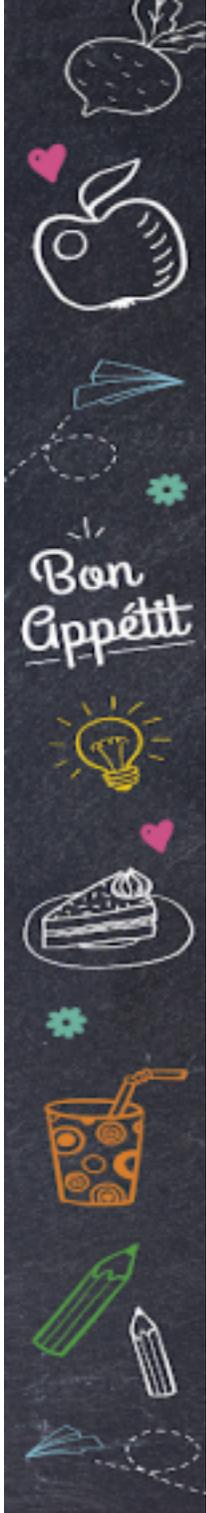


Midi - RS de Fougeré

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier Menu végétarien et animation chocolat	Vendredi 17 Janvier
Endives aux pommes et chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et ciboulette	Velouté de potiron BIO	Coleslaw , Sauce coleslaw (mayonnaise, fromage blanc, échalote, vinaigre de cidre et moutarde)
Filet de colin MSC , Sauce crème	Sauté de poulet paysanne	Omelette BIO à la ciboulette	Échine de porc
Quinoa BIO	Choux-fleurs gratinés	Haricots verts BIO	Frites fraîches
Emmental	Gouda	Saint Paulin	Yaourt nature BIO
Fromage blanc nature au coulis de fruits rouges	Banane BIO	Moelleux au chocolat au lait du chef	Fruit BIO de saison

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



Midi - RS de Fougeré

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier Menu végétarien	Jeudi 23 Janvier Animation chocolat	Vendredi 24 Janvier
Friand au fromage	Chou fleur au fromage frais, façon taboulé	Salade de pépinettes BIO au surimi MSC	Velouté de légumes verts
Émincé de dinde au jus lié thym et citron	Gratin de torsades BIO	Sauté de boeuf au jus lié	Calamars à la romaine sauce tartare
Purée de potiron BIO		Carottes BIO braisées	Riz à la tomate
Tomme noire	Mimolette	Brie	Emmental AOP
Fruit de saison	Compote de pommes locales	Gâteau façon brownie	Fruit de saison

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



Midi - RS de Fougeré

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier Menu végétarien	Mardi 28 Janvier Animation chocolat	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier Chandeleur
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade alsacienne	Salade de pommes de terre au saumon et citron vert
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Lasagnes Bolognaise du chef	Dos de cabillaud MSC en croûte de chorizo	Brandade de colin MSC aux petits légumes
Riz BIO créole	Chiffonnade de batavia BIO, Vinaigrette	Duo de haricots verts BIO et haricots beurre	Choux-fleurs
Maasdam BIO	Emmental	Fromage blanc nature	Camembert BIO
Yaourt aromatisé	Flan pâtissier au chocolat	Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef

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



Midi - RS de Fougeré

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Jeudi 6 Février Menu végétarien	Vendredi 7 Février
Taboulé	Velouté de potiron BIO	Céleri rave BIO râpé à la Dijonnaise	Betteraves BIO mimosa
Sauté de poulet Tikka Masala	Tartiflette aux pommes de terre BIO	Haché végétal BIO façon bolognaise	Filet de hoki MSC sauce citron
Carottes BIO braisées	Salade verte, Vinaigrette	Coquillettes BIO	Purée de patates douces
Mimolette	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré
Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Cake au miel	Fruit de saison

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

