



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 24 au 28 février 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat protidique	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Colin MSC sauce citron	Sauté de porc aux carottes et au thym	Parmentier de lentilles à la tomate
Accompagnement	Torsades BIO	Choux fleurs BIO gratinés	Haricots verts BIO	Salade verte à la vinaigrette
Produit laitier	Camembert	Emmental	Gouda	Brie
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc bio nature	Gâteau aux pommes façon tatin	Fruit BIO de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 03 au 07 mars 2025

	lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Potage de légumes	Salade mexicaine	Coleslaw BIO 	Salade de farfalle, jambon et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Sauté de poulet BBC au curry 	Emincé de boeuf carotte , Oignons	Burritos aux légumes	Filet de hoki MSC sauce à l'aneth 
Accompagnement	Pommes noisettes	Carottes BIO braisées 	Salade verte à la vinaigrette	Haricots beurre à l'ail
Produit laitier	Mimolette	Emmental	Camembert	Gouda
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Beignet au sucre	Cake au citron	Compote de pommes BIO du chef 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 10 au 14 mars 2025

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Velouté de butternut	Salade aux céréales d'Automne sauce vinaigrette
Plat protidique	Emincé de dinde thaï à l'oignon	Omelette à la ciboulette	Chipolatas aux herbes	Filet de colin MSC sauce béchamel 
Accompagnement	Riz créole	Brocolis	Moquette de Vendée au chorizo LABEL ROUGE 	Épinards BIO 
Produit laitier	Tomme noire	Emmental	Yaourt nature	Edam
Dessert	Fromage blanc Bio au Speculos 	Semoule au lait du chef	Clafoutis aux pommes BIO 	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 17 au 21 mars 2025

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Chou rouge émincé à la vinaigrette	Radis au beurre	Butternut et céleri façon coleslaw	Saucisson à l'ail et aux cornichons
Plat protidique	Jambon braisé LABEL ROUGE 	Sauté de poulet au curry	Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Accompagnement	Lentilles vertes	Semoule BIO 	Salade verte à la vinaigrette	Fondue de poireaux
Produit laitier	Mimolette	Gouda	Yaourt sucré	
Dessert	Yaourt aux fruits	Ananas rôti au miel	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 24 au 28 mars 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Salade de mâche, céleri râpé et betterave à la vinaigrette	Œuf mimosa	Toast gratiné à l'emmental	Chou blanc aux pommes à la sauce coleslaw
Plat protidique	Sauté de poulet BBC 	Boulettes au soja, à la tomate et au basilic	Rôti de dinde à la crème	Fish and chips de colin MSC 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 		Haricots verts à l'ail	Frites
Produit laitier	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison	Riz au lait	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Abricots au sirop

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Fougeré

Menu du 31 au 04 avril 2025

	lundi 31	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Potage aux légumes BIO 	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au jambon à la vinaigrette 
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Lasagnes Bolognaise du chef au boeuf	Curry de pois chiches	Colin MSC façon blanquette 
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Salade verte à la vinaigrette	Boulgour BIO 	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Mimolette	Gouda	Édam	
Dessert	Yaourt nature sucré LOCAL 	Compote de fruits du chef	Gâteau au yaourt du chef	Mousse au caramel du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé

