

Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du 21 au 25 avril 2025

Menu végétarien

	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre		Betteraves BIO à la vinaigrette 	Salade de riz et maïs à la vinaigrette au miel	Concombres sauce bulgare
Plat protidique		Omelette au cheddar	Jambon braisé à la moutarde	Filet de colin MSC à la crème 
Accompagnement	FÉRIÉ	Frites	Haricots verts à l'ail	Semoule HVE
Produit laitier		Brie	Emmental	Camembert
Dessert*		Liégeois vanille	Nid de Pâques au chocolat	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 lundi 28 au 02 mai 2025

Voyage culinaire au japon

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Chou blanc BIO façon japonaise 		Bruschetta crémeux de carottes BIO aux herbes et mozzarella 
Plat protidique	Chipolatas aux herbes	Wok au poulet et aux légumes		Haché végétal BIO façon bolognaise 
Accompagnement	Carottes braisées	Riz	FÉRIÉ	Penne HVE
Produit laitier	Tomme noire			Mimolette
Dessert*	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques		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 lundi 05 au 09 mai 2025

Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw		Salade de pépinettes BIO à la mimolette 
Plat protidique	Sauté de porc à la provençale	Chili sin carne		Colin MSC meunière 
Accompagnement	Tortis	Riz pilaf	FÉRIÉ	Choux-fleurs
Produit laitier	Emmental	Verre de lait BIO 		Édam
Dessert*	Fromage blanc local sucré 	Fruit de saison		Entremets au chocolat

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 lundi 12 au 16 mai 2025

Menu local

Menu végétarien

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Taboulé de printemps	Œuf dur local mayonnaise 	Concombres sauce Bulgare	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Plat protidique	Sauté de dinde au curry	Émincé de porc local à la moutarde 	Galette de sarrasin aux œufs brouillés	Filet de hoki MSC sauce citron 
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre locale 	Salade verte à la vinaigrette	Épinard à la béchamel
Produit laitier	Mimolette	Fromage local 	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
Dessert*	Donut	Fruit de saison local 	Crème dessert à la vanille du chef	Salade de fruits 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 lundi 19 au 23 mai 2025

	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs et menu végétarien	Animation 5 saveurs
	lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Salade d'endives (AMER), jambon, emmental à la vinaigrette	Betteraves à l'échalote	Chiffonnade de batavia, tomates (UMAMI), maïs à la vinaigrette	Saucisson à l'ail (SALE)
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Quiche Lorraine du chef	Paella végétarienne	Filet de merlu MSC au pesto 
Accompagnement	Carottes et navets braisés au miel	Salade verte à la vinaigrette citronnée (ACIDE)	Riz créole	Ratatouille du chef
Produit laitier	Tomme noire	Yaourt nature	Édam	Emmental
Dessert*	Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison	Gâteau aux pommes façon Tatin (SUCRE)	Œufs au lait

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**

Menu du lundi 26 au 30 mai 2025

	lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Céleri à la vinaigrette	Toast de radis roses râpés à la vinaigrette		
Plat protidique	Sauté de poulet Tex Mex	Jambon braisé		
Accompagnement	Semoule BIO 	Moquette de Vendée au chorizo	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Produit laitier	Cantal AOP 	Fromage blanc nature local 		
Dessert*	Fruit de saison	Crème au chocolat		

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

Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Salade de riz mimolette à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Melon jaune	Mousse de foie
Plat protidique	Oeufs florentine	Axoa de porc aux pruneaux d'Agen	Émincé de dinde à la crème	Pêche du moment MSC à la sauce tomate basilic 
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Carottes braisées	Écrasé de pommes de terre du chef	Blé BIO aux oignons 
Produit laitier	Suisse nature	Édam	Camembert	Emmental
Dessert*	Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Quatre quart 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

Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Salade de lentille blonde et feta AOP 	Concombres sauce bulgare	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat protidique		Boulettes au bœuf sauce orientale	Curry de lentilles corail BIO et poivrons 	Calamars à la romaine
Accompagnement	FÉRIÉ	Poêlée de carottes et courgettes	Semoule HVE	Riz créole
Produit laitier		Brie	Tomme noire	Yaourt nature
Dessert*		Crème dessert praliné	Roulé à la confiture de fraise	Pastèque

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 Labelisé



Restaurant Scolaire de Fougeré

Menu du lundi 16 au 20 juin 2025

Menu végétarien

Animation Kermesse

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Pizza à la tomate et mozzarella	Pastèque	Salade de tomate, pastèque, féta et basilic	Salade de riz, maïs et poivrons à la vinaigrette
Plat protidique	Escalope de dinde à la sauce curry coco	Falafels et sauce tahini au fromage blanc	Cheeseburger	Pêche du moment MSC à la sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au beurre	Frites	Gratin de courgettes
Produit laitier	Emmental	Brie	Gouda	Camembert
Dessert*	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Tarte alsacienne	Yaourt aux fruits

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**

Menu du lundi 23 au 27 juin 2025

Menu végétarien

Menu local

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade grecque à la feta AOP 	Taboulé	Salade fromagère locale à la vinaigrette 	Betteraves sauce Bulgare
Plat protidique	Bolognaise de lentilles corail BIO au parmesan AOP  	Steak haché de boeuf à la sauce au basilic	Chipolatas aux herbes locale 	Filet de hoki MSC sauce estragon 
Accompagnement	Spaghettis	Poêlée de poivrons et courgettes	Purée de carottes locale 	Quinoa crémeux
Produit laitier	Tomme noire	Emmental		Camembert
Dessert*	Pot de glace	Fruit de saison	Fromage blanc local au miel 	Roulé à la confiture de fraise

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 Labelisé

Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 30 au 04 juillet 2025

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Tomates au basilic	Carottes râpées à la vinaigrette	Melon	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette nature	Burritos aux légumes	Hot Dog	Fricassée de la mer aux champignons
Accompagnement	Coquillettes HVE	Salade verte à la vinaigrette	Pommes de terre rissolées	Courgettes braisées
Produit laitier	Mimolette	Gouda	Emmental	Verre de lait
Dessert*	Salade de fruits du chef	Riz au lait	Yaourt BIO à la vanille 	Pastèque

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**