



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du 01 au 05 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Melon jaune	Salade de riz et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Émincé de dinde à la Louisiane	Filet de merlu MSC à la sauce au citron 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Riz	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Mimolette	Yaourt nature local 
Dessert*	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots 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 Labelisé
------------------	---	--	---



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 08 au 12 septembre 2025

Animation "on se met au vert"

Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule HVE)	Carottes râpées au maïs	Pastèque	Mousse de foie
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc au jus lié	Curry de lentilles au lait de coco	Colombo de colin MSC 
Accompagnement	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE	Riz	Courgettes braisées
Produit laitier	Gouda	Édam	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Dessert*	Raisin blanc	Ile flottante du chef	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



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 15 au 19 septembre 2025

Menu végétarien

Menu local

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Melon	Œuf dur mayonnaise	Tomates à la vinaigrette	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Poulet façon impérial	Saucisse de Toulouse	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement		Ratatouille du chef	Purée de carottes	Coquillettes HVE
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Verre de lait	Brie
Dessert*	Fruit de saison	Fruit de saison	Tiramisu express du chef	Compote pomme pêche

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 22 au 26 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade de fusillis BIO, jambon et maïs à la vinaigrette 	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette au fromage	Jambon blanc	Riz Canton nais (riz, petits pois, jambon, oeufs)	Filet de cabillaud MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Petits pois au jus	Mogettes de Vendée		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré local 
Dessert*	Fruit de saison	Entremets à la vanille	Brownie au chocolat	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 29 au 03 octobre 2025

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz, concombres et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Émincé de porc à l'Orientale	Sauté de dinde façon blanquette	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de merlu MSC à la sauce curry 
Accompagnement	Pommes de terre vapeur local 	Jardinière de légumes		Choux-fleurs rôti
Produit laitier	Cantal AOP 	Suisse nature	Mimolette	Vache picon
Dessert*	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Flan au chocolat du chef sans pâte	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 Labelisé



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 06 au 10 octobre 2025

Menu local/bas carbone et végétarien

	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de lentille blonde et feta AOP 	Coleslaw purple	Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Bœuf à la tomate	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Frites	Courgettes gratinées	Salade verte à la vinaigrette	Carottes façon Vichy
Produit laitier	Yaourt nature	Emmental	Tomme vendéenne	Verre de lait local 
Dessert*	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Gâteau au yaourt 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 Labelisé**



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 13 au 17 octobre 2025

Menu végétarien

Halloween

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons à la vinaigrette	Carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Parmentier à la purée de patate douce	Pain de viande monstrueux (Halloween)	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Riz pilaf	Salade verte à la vinaigrette	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'étuvé
Produit laitier	Mimolette	Saint Paulin	Gouda	Camembert
Dessert*	Crème dessert pralinée du chef	Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Gâteau d'Halloween sanguinolant	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