

Menu du 03 au 07 novembre 2025

Menu végétarien

Menu 100% local

	lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Endive locale à la pomme vinaigrette 	Salade de coquillettes HVE locale aux olives vertes vinaigrette  	Salade de lentilles blondes au persil
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de porc local à la moutarde 	Filet de merlu MSC sauce au citron 
Accompagnement	Macaronis HVE 	Riz créole	Carottes braisées locale 	Brocolis à l'ail
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Tomme Vendéenne (locale) 	Yaourt nature LOCAL 
Dessert*	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier du chef sans pâte (oeufs locaux) 	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 10 au 14 novembre 2025

Menu végétarien

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Radis beurre	Férié	Velouté de potiron bio local au curry  	Friand au fromage
Plat protidique	Steak haché de boeuf sauce barbecue		Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC sauce vierge 
Accompagnement	Pommes de terre rissolées		Salade verte vinaigrette	Gratin d'épinard
Produit laitier	Gouda		Fromage blanc nature	Saint Paulin
Dessert*	Fruit de saison		Cake vanille 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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 17 au 21 novembre 2025

Menu végétarien

Animation Montagne

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Chou blanc aux pommes vinaigrette	Panais râpé sauce mayonnaise	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Potage de légumes
Plat protidique	Curry de pois chiches	Pot au feu	Saumon façon blanquette	Tartiflette (reblochon AOP) 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE 		Rata de légumes Hivernale du chef	Salade verte vinaigrette
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Brie	
Dessert*	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Gâteau de Savoie et crème anglaise 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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 24 au 28 novembre 2025

Menu végétarien et bas carbone

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Rosette cornichons	Potage aux carottes (Crécy)	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Salade de riz et maïs vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde sauce miel moutarde	Galette de haricots blancs au parmesan AOP 	Curry de boeuf	Filet de hoki MSC sauce citron 
Accompagnement	Gratin de choux fleurs	Fondue de poireaux à la crème	Farfalles HVE 	Brocolis aux oignons
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc nature
Dessert*	Fruit de saison	Mélange de fruits cuit aux épices	Panna cotta du Chef au coulis de fraises	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 01 au 05 décembre 2025

Menu végétarien et local

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes vinaigrette	Oeuf dur local mayonnaise 	Velouté de brocolis	Pâtes tricolores, emmental, vinaigrette
Plat protidique	Escalope de dinde panée au paprika du chef	Lasagnes aux légumes et au brie local 	Sauté de poulet Tex Mex	Calamars à la romaine
Accompagnement	Riz pilaf	Salade verte locale vinaigrette 	Petits pois au jus	Purée de potiron bio local  
Produit laitier	Bûchette au lait mélange	Tomme Vendéenne (locale) 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature
Dessert*	Fruit de saison	Compote de pommes HVE locales  	Clafoutis aux poires Nashi du chef	Coupe banane caramel

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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 08 au 12 décembre 2025

Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Coleslaw	Salade de haricots verts aux échalotes vinaigrette	Cake au chorizo
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Bœuf façon bourguignon	Galette à l'avoine au curry du chef sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce tartare 
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Frites	Riz créole aux petits légumes	Brocolis à l'ail
Produit laitier	Brie	Gouda	Tomme noire	Emmental
Dessert*	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricot	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré

Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

Menu végétarien

Menu de Noel

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Carottes râpées à la vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs	Verrine de carotte façon guacamole, chèvre et son toast	Salade de riz, maïs et ciboulette
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Fricassée de poulet aux champignons	Curry de dinde	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement		Penne HVE 	Pomme pin	Haricots verts aux oignons
Produit laitier	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Assortiment de fromages	Camembert
Dessert*	Fruit de saison	Flan au caramel	Bûche de Noël au chocolat du chef	Pot de glace

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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.