



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du 02 au 06 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette 	Salade de chou chinois et agrume	Velouté de carottes BIO 	Céleri rave BIO sauce rémoulade 
Plat protidique	Steak haché de boeuf, sauce barbecue	Sauté de dinde BBC, sauce charcutière 	Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP 	Filet de merlu MSC, sauce ciboulette 
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Petits pois BIO au jus 		Semoule HVE 
Produit laitier	Brie	Emmental	Camembert	Yaourt nature Local 
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison BIO 	Compote de pommes BIO 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

 Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 09 au 13 mars 2026

Menu végétarien

Menu Irlande

	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Carottes râpées BIO, vinaigrette 	Salade de farfalles au pesto	Soupe irlandaise	Céleri rave BIO à la granny smith, vinaigrette 
Plat protidique	Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine	Omelette aux oeufs Bio, à la ciboulette 	Beef Stew (ragoût de boeuf)	Macaronis façon Mac and fish MSC 
Accompagnement	Cœur de blé BIO, sauce tomate 	Choux fleurs BIO gratinés 	Colcannon (pomme de terre et chou vert)	
Produit laitier	Bleu	Tomme noire IGP 	Yaourt nature	Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Liégeois à la vanille	Apple pie (Irlande)	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



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 16 au 20 mars 2026

Menu végétarien et journée sans viande

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Betteraves BIO à la feta AOP, vinaigrette à la pomme  	Endives et noix, vinaigrette	Brunoise de cervelas aux pommes de terre, vinaigrette	Potage aux légumes BIO 
Plat protidique	Saucisses de Strasbourg	Hachis parmentier à la purée de patate douce	Filet de colin MSC, sauce crème 	Jambalaya de riz, haricots rouges BIO et légumes 
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 		Purée de céleri	
Produit laitier	Bûchette au lait mélange	Gouda BIO 	Fromage blanc BIO 	Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc au miel	Crumble aux pommes BIO 	Mousse coco

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



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 23 au 27 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail 	Œuf BIO mimosa 	Chou blanc BIO aux pommes, sauce coleslaw 
Plat protidique	Pilon de poulet façon Marbella aux abricots secs	Galette à l'avoine au curry	Pastitsio au jambon	Fish and chips de colin MSC 
Accompagnement	Semoule HVE aux petits légumes 	Haricots beurre persillés		Frites
Produit laitier	Verre de lait local 	Saint Nectaire AOP 	Cantal AOP 	Yaourt nature Local 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Panna cotta citron au lait BIO 	Cake à la mangue	Salade de fruits BIO 

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



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 30 au 03 avril 2026

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 31	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, cornichons	Chou rouge BIO, vinaigrette 	Carottes râpées BIO, vinaigrette aux échalotes 	Salade de riz, maïs et œufs durs, vinaigrette
Plat protidique	Aiguillettes de poulet LABEL ROUGE sauce tomates au thym 	Curry de pois chiches	Lasagne bolognaise au boeuf BIO 	Waterzooï de colin MSC 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Quinoa crémeux	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Tomme blanche	Camembert BIO 	Mimolette	Fromage blanc Local nature 
Dessert	Semoule au lait BIO 	Fruit de saison	Compote de pommes liégeoises	Fruit de saison BIO 

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

 Viande française (VF) Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 06 au 10 avril 2026

		Pâques	Menu végétarien	
	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre		Concombres BIO, sauce au fromage blanc 	Chou blanc BIO, sauce vinaigrette 	Toast chèvre et miel
Plat protidique		Chipolatas aux herbes	Gnocchis BIO façon florentine 	Filet de lieu MSC, sauce à la crème 
Accompagnement	Férié	Purée de carottes BIO et pomme de terre BIO 		Fondue de poireaux BIO 
Produit laitier		Yaourt nature Local 	Tomme noire	Gouda BIO 
Dessert		Finger au chocolat au lait et confiture à l'abricot	Smoothie orange BIO et banane 	Fruit de saison BIO 

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



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.