

Menu du 27 au 01 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 01
Hors d'œuvre	Salade Lorette (mâche, céleri, betterave)	Concombres BIO, sauce fromage blanc ail et curry 	Salade de chou chinois et agrume	Férié
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées VF 	Quiche ricotta julienne de légumes	Filet de hoki MSC en croûte d'herbes 	
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Épinard BIO à la béchamel 	
Produit laitier	Yaourt nature	Tomme noire IGP 	Emmental BIO 	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Ile flottante	Roulé à la confiture d'abricot	

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 04 au 08 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 04	mardi 05	jeudi 07	vendredi 08
Hors d'œuvre	Radis, beurre	Wrap au tzatziki et carotte	Salade de riz IGP, tomates et poivrons, vinaigrette 	Férié
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet label rouge 	Risotto printanier et parmesan AOP 	Timbale de colin MSC à la dieppoise 	
Accompagnement	Tortis HVE 		Courgettes BIO braisées 	
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt nature BIO 	Mimolette	
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits local 	

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 11 au 15 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Salade de tomates aux dés de brebis	Œuf BIO mimosa 		
Plat protidique	Bolognaise de lentilles vertes	Émincé de dinde, sauce au curry et à la pomme		
Accompagnement	Coquillettes HVE 	Purée de carottes BIO 	Féié	Féié
Produit laitier	Fromage blanc nature local 	Édam BIO 		
Dessert	Salade de fruits	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 18 au 22 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, cornichons	Chou blanc façon thaï	Salade grecque à la feta AOP 	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 
Plat protidique	Steak haché, sauce ketchup	Paella végétarienne	Sauté de porc à la provençale	Dos de lieu MSC, sauce citron 
Accompagnement	Courgettes BIO braisées 		Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE 
Produit laitier	Tomme noire IGP 	Emmental BIO 	Mimolette	Yaourt nature local 
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert à la vanille	Crumble pommes et poires au chocolat	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.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 25 au 29 mai 2026

Menu fête foraine

Menu végétarien

	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre		Tomates BIO, vinaigrette à la ciboulette 	Pastèque	Rillettes, cornichons
Plat protidique		Hot Dog	Emincé de pois et blé, sauce curry coco	Filet de hoki MSC à la provençale 
Accompagnement	Féié	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette au miel 	Riz BIO 	Ratatouille BIO 
Produit laitier		Tomme blanche	Saint Paulin	Yaourt nature BIO 
Dessert		Churros aux coulis de chocolat	Liégeois café	Salade de 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



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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 01 au 05 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Melon	Salade de blé Bio et maïs, vinaigrette 	Tomates BIO au basilic, vinaigrette 	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 
Plat protidique	Pastasotto de courgette ail et fines herbes	Sauté de bœuf VBF au paprika 	Escalope de dinde BBC à la moutarde 	Marmite du pêcheur au colin MSC 
Accompagnement		Poêlée italienne	Écrasé de pommes de terre local 	Petits pois BIO au jus 
Produit laitier	Édam	Mimolette	Saint Nectaire AOP 	Emmental
Dessert	Bâtonnet de glace à la vanille	Compote de poires	Mousse coco	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.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 08 au 12 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade de perle HVE, mozzarella et basilic 	Melon	Concombres BIO, vinaigrette 	Carottes râpées BIO, vinaigrette 
Plat protidique	Emincé de poulet label rouge, sauce aux épices 	Axoa à la chair de saucisses	Croque à la tomate et vache qui rit	Calamars à la romaine, sauce provençale
Accompagnement	Légumes à la marocaine	Semoule HVE aux petits légumes 	Frites, salade verte	Riz Bio pilaf 
Produit laitier	Brie BIO 	Édam	Tomme noire IGP 	Saint Paulin
Dessert	Pastèque	Crème dessert pralinée	Pot de glace vanille-fraise	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 Labelisé



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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 15 au 19 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Salade verte aux dés de mimolette, croûtons, vinaigrette	Melon	Salade de riz IGP, tomates et poivrons, vinaigrette 
Plat protidique	Émincé de porc HVE à la moutarde et au miel 	Sauté de poulet BBC façon Basquaise 	Falafels, sauce tomate	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Coquillettes HVE 	Semoule BIO 	Demi courgette rôtie au four aux herbes
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 	Brie BIO 	Gouda	Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits local 	Gâteau à la compote de poires et miel	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

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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 22 au 26 juin 2026

Menu 100% rouge

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Duo de melons	Concombres BIO, vinaigrette 	Taboulé rouge (semoule HVE) 	Wrap de carottes râpées BIO 
Plat protidique	Omelette BIO LOCALE fromagère  	Chipolatas LABEL ROUGE 	Escalope de dinde panée, sauce au paprika	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP  
Accompagnement	Penne HVE 	Mogettes de Vendée local label rouge  	Tomates à la provençale	
Produit laitier	Tomme noire IGP 	Yaourt nature local 		Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO 	Rose des sables	Coupe de fraises, sucre dose	Fromage blanc BIO à la cassonade 

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 29 au 03 juillet 2026

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Salade de pâte HVE 	Carottes râpées BIO, vinaigrette au citron 	Melon jaune	Menu de fin d'année
Plat protidique	Rôti de porc LABEL ROUGE, jus lié 	Pizza tomate mozzarella et Emmental	Aiguillettes de poulet, sauce barbecue	
Accompagnement	Courgettes BIO braisées 	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Frites	
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc nature BIO 	Assortiment de fromages	
Dessert	Pastèque	Salade de fruits	Pot de glace à la vanille et 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



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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.