

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 24 mai au 28 mai 2021

lundi 24 mai

Férié

Lundi de pentecôte

mardi 25 mai

Piémontaise

Dos de lieu, sauce citron

Riz aux légumes

Petit suisse sucré

Fruit de saison

mercredi 26 mai

Concombre à la crème



Sauté de porc Local au caramel

Gratin d'aubergine tomates

Tarte multi-fruits

jeudi 27 mai

Courgettes râpées



Sauté de boeuf Local aux carottes

Torsade

Gouda AOP

Compote pomme cassis



vendredi 28 mai

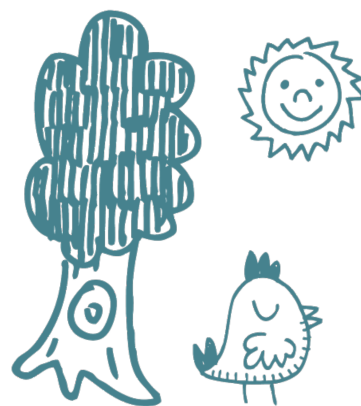
Friand au fromage

Omelette aux herbes

Salade verte

Camembert

Soupe de fraises



Légende



Produit Local



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 31 mai au 04 juin 2021

lundi 31 mai

Céleri rémoulade

Dos de merlu mariné à la tomate et citron

Purée de pommes de terre

Emmental

Flan à la vanille

mardi 1 juin

Pâté en croûte



Emincé de boeuf Local aux épices

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

mercredi 2 juin

Tomate au persil

Crêpinette de porc

Semoule

Compote pomme fraise



jeudi 3 juin

Salade de pâtes, tomate, oeufs, mais

Dhal de lentilles aux légumes

Brie

Fruit de saison

vendredi 4 juin

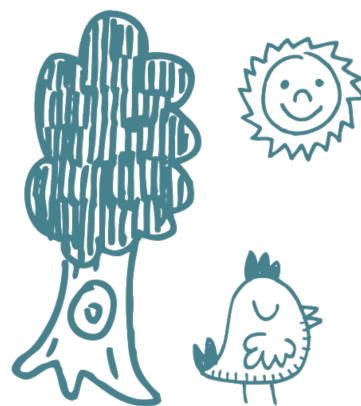
Salade verte, duo de céleri et carottes

Filet de poulet sauce aux herbes

Courgettes braisées

Tomme noire

Semoule au lait à la fraise tagada



Légende



Produit Local



Produit bio



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 07 juin au 11 juin 2021

lundi 7 juin

Salade verte aux croûtons, tomate, oeufs

Echine de porc sauce charcutière

Pommes rissolées

Bûchette aux laits mélangés

Yaourt aromatisé

mardi 8 juin

Salade de coeur de blé, tomate, thon

Sauté de volaille au curry

Légumes du soleil

St Albray

Fruit de saison

mercredi 9 juin

Rillettes de sardines



Paleron de boeuf Local sauce tomate



Pommes de terre, carottes, poireaux

Mousse nougat et sa langue de chat

jeudi 10 juin

Salade coleslaw

Poisson pané

Coquillettes

Tomme blanche

Fruit de saison

vendredi 11 juin

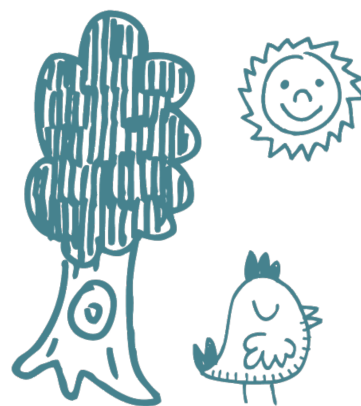
Melon

Tarte aux légumes

Salade verte

Yaourt nature sucré

Crumble aux pommes et fruits rouges



Légende



Produit Local



Produit bio



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 14 juin au 18 juin 2021



lundi 14 juin

Betterave vinaigrette

Couscous Végétarien aux pois chiches

Semoule & légumes couscous

Vache qui rit®

Fruit de saison

mardi 15 juin

Radis au beurre



Rôti de porc Local jus aux herbes

Carottes braisés



Fromage blanc Local nature

Crêpe à la confiture

mercredi 16 juin

Pastèque

Bolognaise

Spaghetti

Crème au chocolat

jeudi 17 juin

Tarte fine à la tomate

Steak haché de boeuf sauce échalotte

Pommes noisette

Emmental

Fruit de saison

vendredi 18 juin

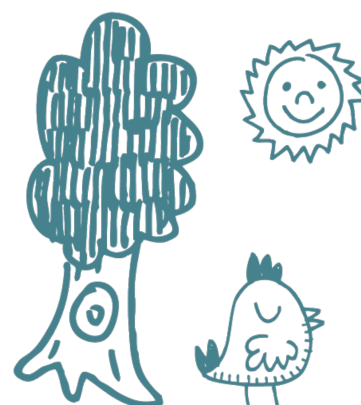
Duo de saucissons

Blanquette de poisson

Riz aux légumes provençaux

Coulommiers

Salade de fruits



Légende



Produit Local



Produit bio



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 21 juin au 25 juin 2021

lundi 21 juin

Concombre à la crème menthe



Cuisse de poulet Local

Farfalles

Camembert

Compote tutti frutti

mardi 22 juin

Taboulé



Poisson du jour sauce crème

Epinards à la crème

Petit suisse nature sucré

Pastèque



mercredi 23 juin

Melon

Tarte aux fromages

Salade verte

Panna cotta, coulis fruits rouge

jeudi 24 juin

Asperges blanches surimi

Saucisse aux herbes

Pommes rissolés

Vache qui rit

Riz au lait Local vanille

vendredi 25 juin

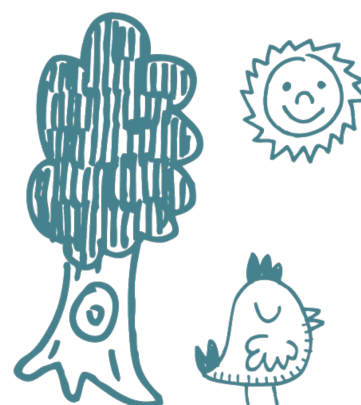
Quiche Lorraine

Steak haché de veau, sauce ketchup

Courgettes sautées

Gouda

Fruit de saison



Légende



Produit Local



Produit bio



Menu végétarien



Produit labélisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 28 juin au 02 juillet 2021

lundi 28 juin

Betteraves et courgettes crues
râpées en vinaigrette

Sauté de volaille, sauce champignons

Coeur de blé

Bûchette de chèvre

Compote à la pêche

mardi 29 juin

Crème de foie, cornichons



Émincé de boeuf Local au paprika

Semoule et ses légumes



Mimolette

Fruit de saison

mercredi 30 juin

Salade de pommes de terre aux oeufs



Poisson du jour sauce provençale

Coeur de fenouil à la crème

Flan pâtissier

jeudi 1 juillet

Radis croque

Clafoutis aux légumes

Salade verte



Fromage blanc nature

Soupe de fraises

vendredi 2 juillet

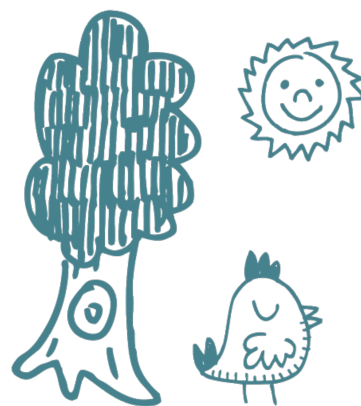
Salade de tomate aux persil

Poisson meunière sauce tartare

Riz aux légumes

Cantadou nature

Pot de glace



Légende



Produit Local



Produit bio



Poisson frais



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Restaurants scolaire de Fougéré

Menus du 05 juillet au 09 juillet 2021



lundi 5 juillet

Melon

Chili sin carne

Riz

Brie

Mousse au chocolat

mardi 6 juillet

Salade de riz à la niçoise

Aiguillettes de volaille sauce aux
herbes

Ratatouille

Kiri

Beignet à la framboise



BONNES vacances!

Légende



Produit Local



Produit bio



Menu végétarien



Produit labelisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.