



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes rapées vinaigrette 			Coquillettes monégasques coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	
Filet de poulet sauce curry	Lasagnes à la bolognaise *		Paupiette de veau sauce moutarde	Poisson meunière sauce tartare
Ebly	-		Haricots verts persillés	Riz
	Gouda			Carré de l'est
Fruit de saison	Compote pomme fraise		Fruit de saison	Gateau maison à la vanille



Repas végétarien

Ⓜ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.



Océane
DE RESTAURATION
ÉCOLE - PISCINE - PROXIMITÉ

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade lyonnaise  Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise		Melon	 Salade régionale Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg ®	Palet végétarien + ketchup		  Hachis parmentier *	 Colin sauce beurre nantais
 Purée de patate douce	  Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis	 	-	  Riz
Coulommiers				
 Fruit de saison	 Fruit de saison		 Coupelle de fruits au sirop	 Purée de pommes + Galette St Michel



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
I
~



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon		Concombre à la crème	
Pané végétal + ketchup	Jambon grill sauce tomate Ⓢ		Brandade de poisson *	Paupiette de veau sauce forestière
Riz aux légumes <small>riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>	Farfalles		-	Petits pois
Brie				Vache picon
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Mousse au citron	Gateau maison au chocolat



Repas végétarien

Ⓢ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

P

I

~



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
	Melon			 Carottes rapées emmental
Cordon bleu + ketchup	 Boulettes de bœuf aux légumes		Filet de lieu sauce citron 	 Couscous végétarien *
 Julienne de légumes Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	 Lentilles cuisinées		 Duo de choux Choux fleurs, brocolis	-
Carré de l'est			Petit moulé nature	
Semoule au caramel	 Fruit de saison		 Fruit de saison	Pêche au sirop



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
I
~



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Duo de betteraves et de thon vinaigrette 			  Salade lorette Mâche, betteraves
 Rougail saucisse ©	Tortilla d'omelette		 Aiguillettes de poulet sauce hongroise 	Beignets de calamar sauce tartare
  Riz	Salade verte	 	  Poêlée de carottes et de champignons 	  Pommes de terre maitre d'hotel pdt, beurre à l'ail
Buchette de chèvre			Coulommiers	
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison		Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Origine U.E.

*
P
I
~

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Salade bulgare</p> <p>concombre, carotte, sauce bulgare</p>		<p>Salade de penne antillaises</p> <p>penne, achard de légumes, courge</p>	
<p>Emincés de dinde sauce paprika</p>	<p>Nuggets de poisson + ketchup</p>		<p>Poulet sauce colombo</p>	<p>Gratin de coquillettes au jambon @ *</p>
<p>Carottes à l'ail</p>	<p>Boulgour</p>		<p>Riz créole</p>	-
<p>Gouda</p>				Emmental
<p>Fruit de saison</p>	<p>Coupelle de fruits au sirop</p>		<p>Gateau maison à la noix de coco</p>	<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien



@ Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*

P

I

~



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
	Duo de choux <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>		Salade mêlée aux pommes <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Demi pamplemousse
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon ®* 		Filet de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu oignon, carotte, poireaux, navet, pdt	-		Carottes au beurre	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Camembert				
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir		Fruit de saison	Gateau maison au citron



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



*
P
|
~



Origine U.E.