



# Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade ruzinoise <small>Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette</small>		 Carottes rapées vinaigrette	
	Emincés de dinde sauce paprika 		Omelette 	Filet de hoki sauce beurre nantais 
	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt</small>			 Haricots blancs 
				Cantafrais
	 Purée de fruits		 Chou à la crème + chocolat	 Fruit de saison



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 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade carnaval</p> <p>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</p>				 <p>Macédoine de légumes</p>
 <p>Poisson meunière + citron</p>	Tortilla d'omelette			 <p>Pennes à la bolognaise *</p> 
 <p>Poêlée villageoise</p> <p>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</p>	Ratatouille			-
	Gouda			<b>Plat complet</b>
 <p>Fruit de saison</p>	Barre bretonne			 <p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.

\*  
P  
I  
~



# Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <b>"Trio de légumes anti gaspi"</b> Carottes, céleri, maïs				 <b>Salade grecque</b> Tomate, concombre, feta
 <b>Brandade de poisson *</b>	 <b>Sauté de poulet sauce à l'indienne</b>			 <b>Lentilles à l'indienne</b>
	 <b>Purée de patate douce</b>			 <b>Riz</b>
 <b>Plat complet</b>	 <b>Brie</b>			
	 <b>Fruit de saison</b>			
 <b>Tarte aux pommes</b>				 <b>Purée de fruits</b>



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 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade coleslaw</b> Carottes, chou blanc	 <b>Tomate monégasque</b> tomate, thon, oignon, persil			 <b>Salade tricolore</b> Pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette
	 <b>Tortis à la carbonara végétarienne *</b>	 <b>Sauté de poulet sauce espagnole</b>		 <b>Nuggets de poisson</b>	 <b>Saucisse de Francfort ®</b>
	- <b>Plat complet</b>	 <b>Pommes de terre au four</b>		 <b>Semoule</b>	<b>Ratatouille</b>
				 <b>Chanteneige</b>	
	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème au caramel</b>		 <b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de fruits</b>



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

~



Origine U.E.



# Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Duo de carottes et de maïs</p>			<p>Carottes rapées vinaigrette</p>	
<p>Colin pané doré au beurre + citron</p>	Tarte au fromage		<p>Gratin de pommes de terre au jambon ®</p>	Omelette
<p>" Rizibizi"</p> <p>Riz, carottes, petits pois</p>	Salade verte		<p>-</p> <p><b>Plat complet</b></p>	Purée de pdt
	Yaourt sucré			Vache qui rit
Fruit de saison	Madeleines x2		Fruit de saison	Liégeois 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



Origine U.E.

\*  
P  
I  
~

# Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 			
 Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup			
- <b>Plat complet</b>	 Trio de légumes Carottes, choux fleurs, brocolis			
	Samos			
 Fruit de saison	Crème vanille			



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 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette			 Salade camarguaise <small>riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette</small>	
Palet végétarien + ketchup	Omelette		Sauté de bœuf sauce tex mex 	 Rougail saucisse @ 
 Spaghetti	 Pommes de terre maitre d'hôtel 		 Poêlée de carottes et de champignons 	 Riz 
	Petit moulé ail et fines herbes			Yaourt sucré
 Fruit de saison	Flan au caramel		Donuts sucré	Purée de fraise



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 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade péruvienne</b> Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, mais, mangue, vinaigrette			Melon
	 <b>Poulet péruvien</b> 		 Filet de poisson meunière sauce tartare 	 Sauté de porc sauce curry ® 
	  <b>Riz</b>			 Légumes couscous
			Brie	
	 <b>Salade de fruits exotiques</b>		 Fruit de saison	Barre bretonne



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 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Trio de légumes <small>Carottes, céleri, tomate</small>			Tartinade au thon <small>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</small>
Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon		Croc fromage	Tartiflette @ *
Purée de patate douce	Salade verte		Haricots blancs	-
			Coulommiers	<b>Plat complet</b>
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille		Purée de fruits	Fruit de saison



Repas végétarien



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 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

<p>Salade picorette</p> <p>Mais, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</p>			<p>Carottes rapées vinaigrette</p>	<p>Salade sicilienne</p> <p>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</p>
<p>Emincés de dinde sauce tandoori</p>	Crêpe emmental		<p>Paëlla de la mer *</p>	Tortilla d'omelette
<p>Gratin de légumes du soleil et pdt</p>	Salade verte		-	<p>Battonnière de légumes</p> <p>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</p>
	Yaourt sucré			
<p>Fruit de saison</p>	Mousse au chocolat		<p>Fruit de saison</p>	<p>Gateau maison au chocolat</p>



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

## BONNES vacances!

Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise				<b>Tomate à croquer</b>
Boulettes de soja sauce à la diable	Cordon bleu + ketchup 		Poisson meunière + citron 	<b>Jambon blanc @</b> 
Poêlée de courgettes	Pommes noisettes		Coquillettes	<b>Chips</b> 
	Petit suisse aromatisé		Gouda	
Flan gélifié au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	<b>Fruit de saison</b>



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

~



Origine U.E.