



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade ruzinoise</p> <p><small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small></p>	<p>Carottes rapées BIO vinaigrette</p>			
<p>Emincés de poulet sauce curry</p>	<p>Jambon grill sauce charcutière</p>		<p>Hachis végétarien *</p> <p><small>Purée de patate douce BIO</small></p>	
<p>Haricots verts CE2</p>	<p>Pommes pin</p>		-	
			<p>St Paulin</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme fraise</p>		<p>Flan gélinié à la vanille</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade carnaval</p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p> 				
<p>Poisson meunière FME + citron</p> 	<p>Tortilla d'omelette</p>			<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> 
 <p>Carottes BIO au beurre</p> 	<p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>			 <p>Coquillettes BIO</p> 
	<p>Gouda</p>			<p>Edam</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>			<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Origine U.E.

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

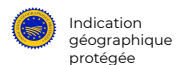


Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade complète</p> <p>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>				
<p>Sauté de porc sauce aux oignons</p>	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>		<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p>
<p>Courgettes CE2 cuisinées</p>	<p>Petits pois CE2</p>			
	<p>Brie</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

Ⓜ Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée

Certification





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Œufs durs BIO mayonnaise			Salade du pêcheur Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise
Tortis à la carbonara * Tortis BIO	Sauté de poulet LR sauce espagnole		Brandade de poisson FME *	Chipolatas CE2
-	Semoule HVE		-	Ratatouille Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
			Chanteneige	
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certifié



Origine U.E.



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI















MARDI

MERCREDI

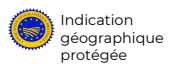
JEUDI

VENDREDI

	 Duo de carottes BIO et de maïs 		 Tomate BIO vinaigrette 	
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade  	Colin FME pané doré au beurre + citron 
	Salade verte		Purée de pommes de terre 	 Riz BIO à la tomate 
				Edam
	Maestro vanille		 Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés














Certifié



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 		
			Tomate BIO vinaigrette	
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
 	 		 	 
Purée de carottes CE2	Riz BIO aux légumes Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon		Gratin de coquillettes	Haricots beurre CE2 à l'ail
Mimolette	Petit suisse sucré			Petit Louis
Donus	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certification

























Ⓜ Plat contenant du porc



Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Salade picorette <small>Céleri BIO, maïs BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette</small>	 Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
 Chipolatas LR sauce rougail 	 Palet maraîcher + ketchup 		 Colin meunière FME + citron 	 Jambon grill BBC sauce brune 
 Riz créole BIO 	 Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small> 	 	 Blé BIO 	 Haricots verts CE2 persillés 
Fromage blanc sucré	Petit moulé nature			
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	 Gâteau du chef au chocolat 



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certification





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		 Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	Paté de campagne
Marmitte de colin FME sauce crevettes 	Tortilla d'omelette 		Filet de poulet sauce aux herbes 	Couscous * <small>Semoule HVE</small>
Haricots beurre CE2 	Epinards CE2 à la crème 		Gratin d'aubergines 	
Emmental				
Purée de pommes HVE 	Fruit de saison		Tarte au citron 	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certifica










® Plat contenant du porc





Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes HVE au pesto			 VEGETARIEN	 Salade grecque Tomate, concombre, vinaigrette
 Mitonner de bœuf sauce moutarde	Crêpe emmental		 Falafels	 Paëlla de la mer FME*
 Poêlée de courgettes CE2	Salade verte		 Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron	-
	Fromage blanc sucré		Mimolette	
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

® Plat contenant du porc

Certifica



Origine U.E.

Scolaires - SAINT FIACRE SUR MAINE

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomate, citron, herbes</small>	Tomate à croquer
Hachis végétarien* <small>Lentilles CE2</small>	Cordon bleu + ketchup		Filet de colin FME sauce ciboulette	Jambon blanc BBC
-	Frites		Riz BIO	Chips
Coulommiers	Petit suisse aromatisé			
Crème au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Origine U.E.

© Plat contenant du porc

Certifié