



RESTAURANT SCOLAIRE

La chapelle des Fougeretz



Les repas sont élaborés
sur place à partir de viande
française.

Semaine du 06 au 10 février 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
VÉGÉTARIEN				MONTAGNE
POMELOS	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS 		SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE BIO 	POTAGE DE LÉGUMES 
LASAGNES AUX LÉGUMES D'HIVER BIO ET BÉCHAMEL 	POISSON MSC 	ÉMINCÉ DE VOLAILLE 	PARMENTIER DE BOEUF 	CROZIFLETTE AUX LARDONS 
	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE BIO AU FOUR 	À LA PURÉE DE CAROTTES BIO 	SALADE VERTE 
BRIE BIO 	YAOURT FERMIER BIO 	MUNSTER AOP 	FROMAGE BIO 	ASSORTIMENT DE FROMAGES BIO 
SALADE DE FRUITS FRAIS BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUITS FRAIS DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF	GÂTEAU DE SAVOIE AUX MYRTILLES 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Recette du chef



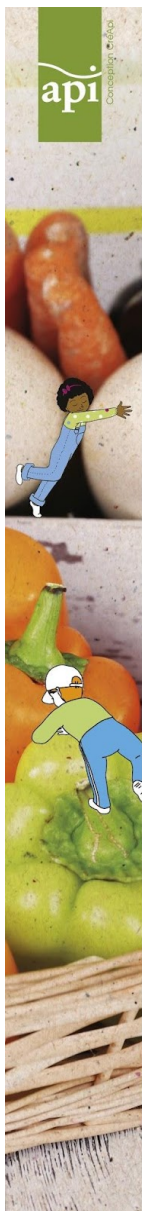
Produits labellisés



Élément non servi en maternelle



*Les allergènes sont disponibles sur la page annexe



RESTAURANT SCOLAIRE

La chapelle des Fougeretz



Les repas sont élaborés
sur place à partir de viande
française.

Semaine du 13 au 17 février 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
			VÉGÉTARIEN AMÉRIQUE DU SUD	
VELOUTÉ DE CAROTTES BIO & LENTILLES CORAIL AU CUMIN 	SALADE D'ENDIVES AUX CROUTONS, VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX CORNICHONS ET CIBOULETTE 	
RISOTTO DE COQUILLETES BIO 	SAUTÉ DE BOEUF BIO AU PAPRIKA 	FAJITAS AUX HARICOTS ROUGES, MAÏS, EMMENTAL ET RIZ BIO 	ESCALOPE DE PORC (LABEL) À LA CREME 	POISSON DU JOUR MSC (SAUCE AU CITRON À PART) 
À LA VOLAILLE LABELISÉE 	HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE HVE 	CAROTTES VICHY BIO 	ECRASE DE POMMES DE TERRE 
		YAOURT AUX FRUITS BIO 	EMMENTAL BIO 	ASSORTIMENT DE FROMAGES BIO 
FRUITS DE SAISON BIO 	GÂTEAU AU YAOURT BIO DU CHEF 			SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

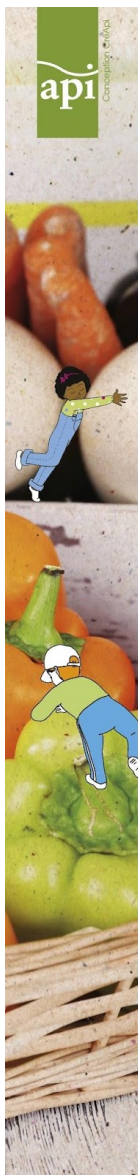
Recette du chef 

Produits labellisés 

Élément non servi en maternelle



*Les allergènes sont disponibles sur la page annexe



RESTAURANT SCOLAIRE

La chapelle des Fougeretz



Les repas sont élaborés
sur place à partir de viande
française.

Semaine du 20 au 24 Février 2023

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	VÉGÉTARIEN		AMÉRIQUE DU SUD	
SALADE BIO AU DÉS DE FROMAGE 	POTAGE POTIRON ET PANAI BIO 		COLESLAW BIO 	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) 
SAUTÉ DE PORC BBC AUX OLIVES 	OMELETTE AUX FINES HERBES (OEUF BIO) 	QUICHE AU POULET DU CHEF 	CHILI CON CARNE (HARICOTS ROUGES BIO) 	POISSON MEUNIER MSC 
BLÉ BIO 	PETITS-POIS BIO 	SALADE VERTE HVE 	RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO 
CANTAL AOP 		YAOURT FERMIER BIO 		YAOURT BIO AROMATISÉ 
	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	PETIT SUISSE BIO 	

Agi Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Espace Performance Alphas Bât H2, 35769 Saint Grégoire

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Recette du chef 

Produits labellisés 

Élément non servi en maternelle



*Les allergènes sont disponibles sur la page annexe