

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

25 Novembre 2024 au 10 Janvier 2025



<p>Lundi 25 Novembre</p> <p>Radis beurre Fricassée de poulet au citron vert et lait de coco Riz Yaourt bio nature</p>	<p>Mardi 26 Novembre</p> <p>Salade de petits pois Gratin de crozets aux poireaux, champignons et comté Salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi 28 Novembre</p> <p>Sardine fromagère Boeuf bourguignon Pomme de terre vapeur Saint Nectaire Fruit</p>	<p>Vendredi 29 Novembre</p> <p>Betteraves vinaigrette Dos de colin sauce ail et fines herbes Fondue de poireaux Gâteau citron</p>
<p>Lundi 02 Décembre</p> <p>Duo de choux aux pommes Sauté d'agneau au thym / flageolets Compote Biscuit</p>	<p>Mardi 03 Décembre</p> <p>Taboulé d'hiver Blanquette de poisson Purée de légumes Camembert Fruit</p>	<p>Jeudi 05 Décembre</p> <p>Salade d'endives au roquefort et aux noix Oeufs à la florentine Panacotta au caramel au beurre salé</p>	<p>Vendredi 06 Décembre</p> <p>Potage aux vermicelles Pot au feu Légumes de saison Boursin Fruit</p>
<p>Lundi 09 Décembre</p> <p>Céleri rémoulade Emincé de dinde au curry Haricots verts Yaourt aux fraises bonne maman</p>	<p>Mardi 10 Décembre</p> <p>Potage de saison Risotto au butternut Mousse au chocolat maison et biscuit</p>	<p>Jeudi 12 Décembre</p> <p>Pâté cornichons Poisson meunière sauce tartare Julienne de légumes Tomme blanche Fruit</p>	<p>Vendredi 13 Décembre</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Riz au lait</p>
<p>Lundi 16 Décembre</p> <p>Salade verte Cassoulet maison Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Mardi 17 Décembre</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive Bio Blanquette de veau Carottes vichy Kiri Fruit</p>	<p>Jeudi 19 Décembre</p> <p>Jeunes pousses d'épinards Aile de raie sauce aux câpres Gratin de choux-fleurs Saint-Paulin Fruit</p>	<p>Vendredi 20 Décembre</p> <p>Repas de Noël</p> <p>Verrine de rillette de la mer mousses homardine/mouillettes emmental Sauté de chapon/pomme duchesse/poêlée de légumes d'antan Praliné chocolat aux éclats de noisettes caramélisées</p>
<p>Lundi 06 Janvier</p> <p>Macédoine mayonnaise Cordon bleu Pâtes Comté Fruit</p>	<p>Mardi 07 Janvier</p> <p>Pomelos/surimi Encornet sauce aigre douce Poêlée de légumes asiatiques Brioche des rois crème anglaise</p>	<p>Jeudi 09 Janvier</p> <p>Potage de saison Dahl de lentilles Petit suisse sucré Fruit</p>	<p>Vendredi 10 Janvier</p> <p>Salade vendéenne Steak haché sauce barbecue Haricots verts Semoule au lait/chocolat</p>

NUTRI-INFO - NOS PRODUITS :

- Boeuf Charolais - race à viande
- Veau fermier sous la mère - Parc Marais Poitevin
- Porc fermier de Vendée - nourrit aux gaines de lin et élevé en plein air
- Agneau - Pays de la Loire
- Poisson - simple surgélation
- Volaille - Nouvelle Agriculture
- Huile de colza bio - GAEC Ursule Chantonay

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PRÉPARATIONS :

- Gluten
- Soja
- Lait
- Oeuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Arachide
- Sésame
- Poisson
- Crustacé
- Mollusque
- Céleri
- Sulfites
- Lupin



Fait maison



Proposition des enfants



Menu végétarien