

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

03 Mars au 04 Avril 2025

<p>Lundi 03 Mars</p> <p>Potage de saison Bœuf bourguignon Carottes Cantal Fruit</p>	<p>Mardi 04 Mars</p> <p>Betteraves râpées vinaigrette Chou farci Semoule Yaourt fermier bio fraise</p>	<p>Jeudi 06 Mars </p> <p>Céleri rémoulade Gnocchi à la crème de légumes d'hiver gratinée Fromage blanc bio nature et son caramel au beurre salé maison </p>	<p>Vendredi 07 Mars</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive bio Pavé de julienne à la crème de moutarde Riz Pilaf Chanteneige Fruit</p>
<p>Lundi 10 Mars</p> <p>Taboulé au maïs Aiguillette de poulet pané sauce tartare Haricots verts  Saint Paulin bio Fruit</p>	<p>Mardi 11 Mars</p> <p>Soupe de légumes Risotto forestier et éclats de noisettes Ananas frais Biscuit </p>	<p>Jeudi 13 Mars</p> <p>Salade Lyonnaise Blanquette au saumon Pomme de terre vapeur Vache qui rit Fruit</p>	<p>Vendredi 14 Mars</p> <p>Duo de carottes Sauté d'agneau au romarin Flageolets Brioche perdue sauce au chocolat maison  </p>
<p>Lundi 17 Mars</p> <p>Petits pois à l'échalote Tagliatelles à la crème d'épinards et chèvre frais Babybel  Fruit</p>	<p>Mardi 18 Mars</p> <p>Salade verte/mimolette Brandade de poisson Yaourt Grecque bio Muesli au chocolat</p>	<p>Jeudi 20 Mars</p> <p>Potage aux vermicelles Pot au feu Légumes de saison Kiri Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 21 Mars</p> <p>Radis beurre Filet de poulet sauce ketchup maison Frites  Panacotta chocolat blanc et coulis exotique </p>
<p>Lundi 24 Mars</p> <p>Soupe de saison Saucisse Lentilles vertes Saint Nectaire Fruit</p>	<p>Mardi 25 Mars</p> <p>Jeunes pousses d'épinards et noix Suprême de pintade rôti au miel Blé Petits-suisses nature</p>	<p>Jeudi 27 Mars</p> <p>Salade Mexicaine Poisson meunière sauce béarnaise Brunoise de carottes Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 28 Mars</p> <p>Haricots beurres à la vinaigrette  Gratin de coquillettes aux trois fromages Fruit </p>
<p>Lundi 31 Mars</p> <p>Sardine fromagère Blanquette de veau Riz Tomme blanche Fruit</p>	<p>Mardi 1er Avril</p> <p>Salade César Filet de poisson sauce curry Brocolis Pomme rôti au four Biscuit</p>	<p>Jeudi 03 Avril</p> <p>Duo de choux en vinaigrette Escalope de dinde à l'Italienne Poêlée de légumes  Yaourt à boire  Tourtiiseaux maison </p>	<p>Vendredi 04 Avril</p> <p>A la découverte du Japon</p> <p>Chirashi de saumon et edamame Filet de canard sauce yakitori Wok de légumes Gâteau nuage</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 Chantonnay

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