

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

02 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi 02 Septembre Salade de pâtes Cordon bleu de dinde  Haricots verts Vache qui rit Fruit	Mardi 03 Septembre Melon Boeuf à la moutarde Blé Yaourt fermier bio abricots	Jeudi 05 Septembre Lentilles aux petits légumes vinaigrette Quiche forestière Boursin Salade de fruits 	Vendredi 06 Septembre Carottes vinaigrette Dos de cabillaud sauce curry Pomme de terre rissolées Flan à la pistache maison 
Lundi 09 Septembre Betteraves feta en vinaigrette  Couscous de blé aux petits légumes et pois chiches Yaourt aux fruits 	Mardi 10 Septembre  Surimi sauce ciboulette Poulet rôti Tomate à la provençale Kiri Fruit	Jeudi 12 Septembre Concombre vinaigrette Tagliatelles au saumon Panacotta aux fruits 	Vendredi 13 Septembre Salade César Steak haché sauce barbecue Petits pois Chanteneige Compote de fruits 
Lundi 16 Septembre Taboulé de saison Poisson meunière sauce tartare Carottes vichy Tomme blanche Fruit	Mardi 17 Septembre  Salade verte noix/emmental Risotto aux courgettes et gorgonzola Tiramisu aux fraises maison 	Jeudi 19 Septembre  Blé et maïs vinaigrette Sauté de veau basquaise Julienne de légumes Babybel Fruit	Vendredi 20 Septembre Tomates au basilic Saucisse lentilles Comté Pommes au muesli chocolat 
Lundi 23 Septembre Céleri rémoulade Wok de boeuf sauté aux légumes sauce aigre douce Faisselle au miel de pays	Mardi 24 Septembre Brocolis vinaigrette Poisson frais ail et fines herbes Pâte semi-complète Camembert Fruit	Jeudi 26 Septembre Salade à la grecque Aiguillettes de poulet à la crème et aux champignons Riz Crème chocolat maison 	Vendredi 27 Septembre Macédoine mayonnaise Galettes savoureuses Cantal Fruit 
Lundi 30 Septembre Salade verte Parmentier de canard Saint Nectaire Fruit	Mardi 01 Octobre  Tomates vinaigrette Oeufs à la florentine Riz au lait maison 	Jeudi 03 Octobre  Pâté de campagne Blanquette de poisson Fondu de poireaux / Pomme de terre Chèvre Fruit	Vendredi 04 Octobre Duo de choux aux pommes Mijoté de boeuf au paprika Semoule Clafoutis aux mirabelles

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