













































Au menu des restaurants scolaires



Du 30 mai au 3 juin 2022	Lundi 30 mai Pousses d'épinard vinaigrette balsamique  Sauté de veau aux herbes <small>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</small> Carottes persillées bio  Compote de fruits maison de saison Petits gâteaux 	Mardi 31 mai  Taboulé d'été Curry de légumes au lait de coco  St Nectaire Fruit	Jeudi 2 juin  Tomates vinaigrette <small>(origine Vendée)</small>  Filet de loup grillé <small>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</small> Gratin Dauphinois  Pomme cuite Coulis de Fruits maison 	Vendredi 3 juin  Betteraves vinaigrette au cumin  Cordon bleu <small>(Dinde origine France 100% filet)</small> Trio de légume bio  Fromage <small>(de la laiterie de Maillezaïs)</small> Fruit
	Du 06 au 10 juin 2022	Lundi 6 juin FÉRIÉ	Mardi 7 juin  Radis beurre Dahl de lentille crème de Kiri ail et fines herbes/carottes bio  Crème dessert bio au chocolat Fruit 	Jeudi 9 juin Cervelas vinaigrette <small>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air alimentation graine de lin)</small>  Bœuf coulis de polvron <small>(Label rouge race Charolais)</small> Poêlée de courgettes bio  Babybel bio Fruit 
Du 13 au 17 juin 2022		Lundi 13 juin  Salade verte Jambon grillé <small>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</small> Mogettes bio <small>(Vendée)</small> Yaourt fermier au citron <small>(Ferme de la Futaie 85)</small> Fruit 	Mardi 14 juin  Surimi crème de fromage blanc / crème fraîche ciboulette Haché de veau <small>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</small> Tajine de légumes  Vache qui rit bio Fruit 	Jeudi 16 juin Râpé de concombre féta <small>(Vendée)</small> Thon basquaise Pâte fusilli semi-complètes bio <small>(Ferme du Lorient 85)</small> Petit-suisse 
	Du 20 au 24 juin 2022	Lundi 20 juin  Salade de broccolis bio à l'huile de colza bio <small>(Gaec Ursule, Chantonay)</small>  Saumonette aux câpres Semoule aux petits légumes  Port Salut Fruit	Mardi 21 juin  Carottes râpées vinaigrette à l'orange Chipolatas <small>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</small>  Ratatouille bio <small>(Adapei Aria 85)</small> Riz au lait maison 	Jeudi 23 juin  Haricots verts mimosa bio Chli sin carne Haricots rouge/riz/maïs  Boursin Fruit
Du 27 juin au 1 ^{er} juillet		Lundi 27 juin Macédoine mayonnaise Coquillettes semi-complètes aux petits légumes bio <small>(Ferme du Lorient 85)</small>  Cantal Fruit	Mardi 28 juin  Concombre à la menthe <small>(Vendée 85)</small> Émincé de bœuf à l'oriental <small>(Bœuf Label rouge race Charolais)</small> Polenta Yaourt bio nature	Jeudi 30 juin Melon  Rôti de porc au jus <small>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</small>  Épinard à la crème bio Far breton aux pruneaux maison 
	Du 04 juillet au 06 juillet	Lundi 4 juillet Duo de tomates balsamique <small>(Vendée 85)</small>  Lapin chasseur <small>(Origine Vendée 85)</small> Coquillettes Bonbel Fruit	Mardi 5 juillet Salade de concombre vinaigrette <small>(Vendée 85)</small>  Crevettes marinées Tomates sautées  Yaourt fermier bio 	Jeudi 6 juillet BOX 

Toute l'équipe de la cuisine centrale et des affaires scolaires vous souhaitent de
bonnes vacances

Ville de Fontenay-le-Comte - Service Éducation, Jeunesse et sports Pôle affaires scolaires / Cuisine centrale municipale - BP 19 - 85201 FONTENAY-LE-COMTE
Cedex - 02.51.53.41.60 ou 02.51.53.41.51