

Qu'est ce qu'on mange à la cantine ?

**Du 09 Octobre au
24 Novembre 2023**

Lundi 09 Octobre

Concombre à la Bulgare

Poulet

Lentilles bio

Compote de fruits

Mardi 10 Octobre

Potage au poireau

Quiche de légumes

Tomme blanche

Fruit

Jeudi 12 Octobre

Salade verte mimolette

Cocotte de la mer sauce
normande

Haricots verts

Charlotte aux poires maison

Vendredi 13 Octobre

Tomates en salade

Bœuf bourguignon

Coquillettes

Fromage blanc coulis de fruits
maison

Lundi 16 Octobre



Mardi 17 Octobre

Semaine du goût

Jeudi 19 Octobre

Vendredi 20 Octobre



Lundi 06 Novembre

Betterave emmental
Curry d'épinard aux pois
chiches
Ananas au sirop de citron
maison

Mardi 07 Novembre

Pâté de campagne
Farci de viande en gratin
Comté AOP
Fruit

Jeudi 09 Novembre

Carotte vinaigrette
Macaronis crémeux à l'ail et
fine herbes
Crème vanille maison /
biscuit

Vendredi 10 Novembre

Potage de légumes
Parmentier de colin
Saint Nectaire AOP
Fruit

Lundi 13 Novembre

Radis beurre
Paupiette de dinde crème de
champignons
Carottes persillées
Brownie maison crème
anglaise

Mardi 14 Novembre

Macédoine de légumes
Poisson meunière gratin de
chou-fleur
Fruit

Jeudi 16 Novembre

Salade de lentilles
Lasagnes ricotta et légumes
d'automne
Vache qui rit
Fruit

Vendredi 17 Novembre

Bouillon de légumes
Pot au feu et ses légumes de
saison
Cantal AOP
Salade de fruits
Emietté de biscuits maison

Lundi 20 Novembre

Taboulé de saison
Filet de cabillaud à la moutarde
et estragon
Julienne de légumes
Tomme noire
Fruit

Mardi 21 Novembre

Céleri rémoulade
Pommes boulangères
poêlées
Omelette
Riz au lait maison

Jeudi 23 Novembre

Betteraves vinaigrette
Blanquette de veau
Blé
Yaourt fermier bio nature

Vendredi 24 Novembre

Velouté de carottes au lait de
coco
Risotto courge butternut
Salade verte
Tiramisu chocolat maison

L'équipe de la cuisine centrale : Toute une équipe au service du bien manger pour vos enfants. LE SECRET DE NOTRE RÉUSSITE ? Des produits de qualité, un personnel compétent, des fournisseurs et producteurs engagés. Nous avons à cœur de choisir des produits de qualité issues d'une filière durable et respectueuse de l'environnement auprès de nos fournisseurs et de nos producteurs. En cuisine, nous combinons ces produits et les compétences de nos 9 agents afin de donner un goût délicieux et unique aux repas des enfants.

Les repas sont prêts, bon appétit les enfants!

NUTRI Nos produits :

- INFO **Boeuf Charolais Race à viande**
Veau fermier sous la mère du Parc Marais Poitevin
Porc fermier Vendée alimentation graine de lin élevé en plein air
Agneau pays de Loire
Poisson simple surgélation
Volaille Nouvelle Agriculture
Huile de colza bio GAEC Ursule Chantonay

Les allergènes présents dans les préparations :



proposition faites par les enfants
d'une des écoles

Fait maison



Ville de
**FONTENAY
LE COMTE**