

# Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

## Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Du 27 Mai au 05 Juillet 2024

<p><b>Lundi 27 Mai</b></p> <p>Taboulé aux petits légumes Aiguillettes de poulet à la crème de moutarde Gratin de courgettes Brebis Fruit</p>	<p><b>Mardi 28 Mai</b></p> <p>Tomates vinaigrette Chili sin carne (sans viande) Blé Tiramisu framboise</p>	<p><b>Jeudi 30 Mai</b></p> <p>Surimi ciboulette Wok de crevettes aux légumes asiatiques Nouilles chinoises Tomme blanche Fruit</p>	<p><b>Vendredi 31 Mai</b></p> <p>Salade verte et croûtons Mijoté de boeuf à la provençale Julienne de légumes Fromage frais Fruit</p>
<p><b>Lundi 03 Juin</b></p> <p>Salade César Filet de cabillaud crème citron Ecrasé de pomme de terre maison Petits suisses Fruit</p>	<p><b>Mardi 04 Juin</b></p> <p>Repas passage de la flamme olympique</p>	<p><b>Jeudi 06 Juin</b></p> <p>Pique-nique pour tous</p>	<p><b>Vendredi 07 Juin</b></p> <p>Concombre au fromage ail et fines herbes Sauté de veau milanaise Haricots beurre Crème dessert à la pistache</p>
<p><b>Lundi 10 Juin</b></p> <p>Tomates mozzarella Jambon grillé Ratatouille Yaourt brassé vanille bio</p>	<p><b>Mardi 11 Juin</b></p> <p>Salade niçoise Poisson meunière sauce tartare Riz Kiri Fruit</p>	<p><b>Jeudi 13 Juin</b></p> <p>Pâté de campagne, cornichons Agneau confit au thym Flageolets Ananas victoria et crème anglaise</p>	<p><b>Vendredi 14 Juin</b></p> <p>Melon Spaghetti au pesto maison Fèves Tomme blanche Fruit</p>
<p><b>Lundi 17 Juin</b></p> <p>Mais en salade et dés de chèvre Saumon sauce au beurre blanc Haricots verts Cantal Fruit</p>	<p><b>Mardi 18 Juin</b></p> <p>Radis beurre Steak haché sauce à la tomate Pâtes Onctueux à l'abricot</p>	<p><b>Jeudi 20 Juin</b></p> <p>Salade à la grecque Couscous aux figues et légumes rôties Vache qui rit Salade de fruits frais</p>	<p><b>Vendredi 21 Juin</b></p> <p>Carottes et mangues vinaigrette au miel Saucisse au four Pomme de terre de Noirmoutier Charlotte aux fraises</p>
<p><b>Lundi 24 Juin</b></p> <p>Jeunes pousses d'épinard Gnocchi aux 3 fromages Yaourt brassé bio framboise</p>	<p><b>Mardi 25 Juin</b></p> <p>Sardine fromagère Longe de porc au jus Piperade Boursin Fruit</p>	<p><b>Jeudi 27 Juin</b></p> <p>Concombre mimolette Sauté de boeuf au chorizo Riz Compote de fruits et biscuit</p>	<p><b>Vendredi 28 Juin</b></p> <p>Petits pois en salade Dos de colin sauce aux câpres Courgettes à la béchamel Comté Fruit</p>
<p><b>Lundi 01er Juillet</b></p> <p>Piémontaise Sauté de veau à l'ancienne Légumes de saison Saint Paulin Fruit</p>	<p><b>Mardi 02 Juillet</b></p> <p>Soupe froide de tomates Parmentier végétarien Camembert Fraises</p>	<p><b>Jeudi 04 Juillet</b></p> <p>Moules Frites Clafoutis aux cerises</p>	<p><b>Vendredi 05 Juillet</b></p> <p>BOX DE FIN D'ANNÉE</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
- Œuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Arachide
- Sésame
- Poisson
- Crustacé
- Mollusque
- Céleri
- Sulfites
- Lupin



Fait maison



Proposition des enfants



Menu végétarien