

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

07 Octobre au 22 Novembre 2024



<p>Lundi 07 Octobre</p> <p>Radis beurre Cabillaud façon menuisier Riz créole Yaourt fermier bio à la fraise</p>	<p>Mardi 08 Octobre</p> <p>Soupe à l'oignon/croûtons/gruyère Poulet rôti Crumble de courgettes Saint Nectaire Fruit</p>	<p>Jeudi 10 Octobre</p> <p>Salade verte/mimolette Omelette Ratatouille/Blé  Mousse au chocolat /biscuit </p>	<p>Vendredi 11 Octobre</p> <p>Concombre vinaigrette Agneau au thym et citron confit Semoule Tiramisu speculoos </p>
<p>Lundi 14 Octobre</p> <p>Semaine du goût</p> <p>Salade pomme/noix/ fourme d'ambert Côlin au beurre blanc au cidre et Purée aux 2 pommes Buffet de variétés de pommes</p>	<p>Mardi 15 Octobre</p> <p>Semaine du goût</p> <p>Allumette aux fromages Gnocchi aux fromages Faisilles et son coulis </p>	<p>Jeudi 17 Octobre</p> <p>Semaine du goût</p> <p>Tarte fine à la courge, carotte, oignon, cheddar et thym Saucisse Penne crémeuse à la courge Gâteau à la courge et crumble de pacanes </p>	<p>Vendredi 18 Octobre</p> <p>Semaine du goût  BURGER PARTY Gâteau au chocolat et mascarpone </p>
<p>Lundi 04 Novembre</p> <p>Carotte miel/raisins Blanquette de veau Pâtes semi-complète Fromage blanc/Coulis de poire/caramel</p>	<p>Mardi 05 Novembre</p> <p>Brocolis vinaigrette colza Bio Cassolette de poissons Julienne de légumes Cantal Fruit</p>	<p>Jeudi 07 Novembre</p> <p>Céleri rémoulade Paupiette de dinde aux champignons Crème pistache </p>	<p>Vendredi 08 Novembre</p> <p>Soupe de saison  Gratin de légumes d'hiver Salade de fruits frais </p>
<p>Lundi 11 Novembre</p> <p>FÉRIÉ Armistice 1918</p>	<p>Mardi 12 Novembre</p> <p>Salade verte Émincé de volaille à la crème de moutarde Petits pois Yaourt nature Bio</p>	<p>Jeudi 14 Novembre</p> <p>Potage aux vermicelles Pot au feu et ses légumes Babybel Fruit</p>	<p>Vendredi 15 Novembre</p> <p>Betteraves râpées vinaigrette/mimolette Filet de rale aux câpres Purée de légumes Pomme rôtie et Muesli </p>
<p>Lundi 18 Novembre</p> <p>Mucédoine mayonnaise Emincé de lapin aux marrons Gratin de choux fleurs/pomme de terre Chanteneige Fruit</p>	<p>Mardi 19 Novembre</p> <p>Jennes pousses d'épinards/emmental  Lasagnes végétariennes Petits-suisses aux fruits Biscuit </p>	<p>Jeudi 21 Novembre</p> <p>Pâté de campagne  Saucisse Ecrasé de pomme de terre Comté Fruit</p>	<p>Vendredi 22 Novembre</p> <p>Salade César Steak haché Sauce barbecue Haricots verts Banane - chocolat </p>

NUTRI-INFO - NOS PRODUITS :

- Boeuf Charolais - race à viande
- Veau fermier sous la mère - Parc Marais Poitevins
- 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
- Œuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Arachide
- Sésame
- Poisson
- Crustacé
- Mollusque
- Céleri
- Sulfites
- Lupin



Fait maison



Proposition des enfants



Menu végétarien