

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

13 Janvier au 28 Février 2025



<p>Lundi 13 Janvier</p> <p>Carottes râpées Far normand salé Yaourt nature bio Muesli</p> 	<p>Mardi 14 Janvier</p> <p>Potage de saison Boeuf mijoté Carottes Vache qui rit Fruit</p>	<p>Jeudi 16 Janvier</p> <p>Betteraves vinaigrette Saumon à la bordelaise Riz Babybel  Crème aux kiwis </p>	<p>Vendredi 17 Janvier</p> <p>Rillettes de poireaux Poulet rôti Haricots verts Saint Nectaire Fruit</p>
<p>Lundi 20 Janvier</p> <p>Salade de mâches mimolette Blanquette de veau Purée de pomme de terre Crème vanille Biscuit</p>	<p>Mardi 21 Janvier</p> <p>Mousseline d'asperges Emincé de dinde aux champignons Clafoutis aux brocolis Chanteneige Fruit</p>	<p>Jeudi 23 Janvier</p> <p>Céleri rémoulade  Spaghettis végétariennes  Tiramisu au chocolat</p>	<p>Vendredi 24 Janvier</p> <p>Sardines fromagère Dos de colin grillé Crumble de légumes d'hiver Comté Fruit</p>
<p>Lundi 27 Janvier</p> <p>Macédoine mayonnaise Rôti de porc sauce moutarde Mogettes Tomme blanche Fruit</p>	<p>Mardi 28 Janvier</p> <p>Soupe de carottes Lasagnes au potimarron et crème de chèvre Salade de fruits frais </p>	<p>Jeudi 30 Janvier</p> <p>Radis beurre Cassolette de la mer Julienne de légumes Yaourt fermier citron bio</p>	<p>Vendredi 31 Janvier</p> <p>Chiffonnade iceberg aux lardons et emmental Wok de boeuf aux petits légumes Nouilles chinoises  Brownie et crème anglaise </p>
<p>Lundi 03 Février</p> <p>Brocolis à l'huile colza bio Brandade de poissons Salade verte Emmental Fruit</p>	<p>Mardi 04 Février</p> <p>Potage aux vermicelles Pot au feu et ses légumes Crêpe caramel au beurre salé  Fruit</p>	<p>Jeudi 06 Février</p> <p>Salade de lentilles/feta Risotto au butternut Cantal Fruit </p>	<p>Vendredi 07 Février</p> <p>Raclette Party  salade verte, charcuteries, pomme de terre Gâteau savoyard aux pommes </p>
<p>Lundi 24 Février</p> <p>Feuille de chêne rouge vinaigrette framboise Aligot Saucisse Fruit</p>	<p>Mardi 25 Février</p> <p>Carottes vinaigrette Poisson meunière sauce tartare Pois maraîcher Yaourt fermier bio nature</p>	<p>Jeudi 27 Février</p> <p>Soupe à l'oignon croûtons et emmental Gnocchi à la crème d'épinards Brebis Fruit </p>	<p>Vendredi 28 Février</p> <p>Salade vendéenne  Sauté d'agneau au thym Flageolets Ile flottante </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 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