

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Du 26 Mai au 04 Juillet 2025

<p>Lundi 26 Mai</p> <p>Carottes râpées vinaigrées Filet de colin sauce citron Riz pilaf Yaourt fermier framboise BIO</p>	<p>Mardi 27 Mai</p> <p>Salade de tomates Sauté de poulet au curry Gratin de courgettes BIO Pennecoïta aux fruits rouges</p>	<p>Jeudi 29 mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 30 Mai</p> <p>FERIE</p>
<p>Lundi 02 Juin</p> <p>Baravia/Dés de Brebis Sauté de boeuf au basilic Ble à la tomate Vache qui rit BIO Fruit</p>	<p>Mardi 03 Juin</p> <p>Concombre à la menthe Tajine de pois chiche végétarien Fromage blanc BIO au miel</p>	<p>Jeudi 05 Juin</p> <p>Salade César Rôti de porc au jus Ratatouille BIO Creme AOP Fruit</p>	<p>Vendredi 06 Juin</p> <p>Pastèque Cassiolette au saumon Pomme de terre vapeur Creme pistache et biscuit sablé maison</p>
<p>Lundi 09 Juin</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 10 Juin</p> <p>Feuille de laitue aux croûtons et aux graines de tournesol Aiguillette de poulet sauce tartare Broccoli BIO Salut Paulin BIO Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 12 Juin</p> <p>Melon Poisson frais aux herbes Semoule Charlotte aux fraises</p>	<p>Vendredi 13 Juin</p> <p>Oeuf mimosa Gnocchi aux 3 fromages Yaourt à boire Fruit</p>
<p>Lundi 16 Juin</p> <p>Tomates mozzarella Saucisse au four Flageolet Yaourt aux fruits mixés BIO</p>	<p>Mardi 17 Juin</p> <p>Sardines fromagères Sauté de veau basquais Pêchic de haricots verts Tomme blanche Fruit</p>	<p>Jeudi 19 Juin</p> <p>Salade de lentilles fêta Onclette nature Tomate à la provençale Chambracige Fruit</p>	<p>Vendredi 20 Juin</p> <p>Radis beurre Brandade de poisson Salade verte</p>
<p>Lundi 23 Juin</p> <p>Céleri remoulade Chili sîo carne (végétarien) Brassé végétal au lait de coco à la vanille</p>	<p>Mardi 24 Juin</p> <p>Surimi ciboulette Tomates farcies Saint Nectaire AOC Fruit</p>	<p>Jeudi 26 Juin</p> <p>Moules Frites Kiri Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 27 Juin</p> <p>Beckeravos mimolotte Steak haché sauce barbecue Petits pois carottes Tiramisu au caramel</p>
<p>Lundi 30 Juin</p> <p>Taboulé de saison Aïle de raie sauce aux câpres Trio de légumes Canal AOC Fruit</p>	<p>Mardi 01er Juillet</p> <p>Salade à la grecque Aiguillette de canard rôti au jus Pommes de terre nouvelles Yaourt fermier citron BIO</p>	<p>Jeudi 03 Juillet</p> <p>Rillettes normandes Spaghettis bolognaises Boeuf Fruit</p>	<p>Vendredi 04 Juillet</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 glands de fin et élevé en plein air
- Agneau - Pays de la Loire
- Poisson - simple surgélation
- Volaille - Nouvelle Agriculture
- Huile de colza bio - GAEC Ursule Chantonny

LES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PREPARATIONS :

- Gluten
- Soja
- Lait
- Œuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Arachide
- Sésame
- Poisson
- Crustacés
- Mollusque
- Céleri
- Sulfites
- Lupin

Fait maison

proposition des enfants

Menu végétarien