

# Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

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

06 Octobre au 21 Novembre 2025



<p><b>Lundi 06 Octobre</b></p> <p>Tomates cerises Escalope de dinde Semoule Ratatouille Yaourt Grecque</p>	<p><b>Mardi 07 Octobre</b></p> <p>Petits pois vinaigrette Omelette nature Pomme de terre rissolées Feuille de chêne Cantal Salade de fruits frais</p> 	<p><b>Jeudi 09 Octobre</b></p> <p>Sardine fromagère Mijoté de boeuf marengo Coquillettes semi-complètes BIO Saint Nectaire Fruit</p>	<p><b>Vendredi 10 Octobre</b></p> <p>Concombre sauce Bulgare Dos de colin sauce ail et fines herbes Fondue de poireaux Riz au lait maison caramel beurre salé</p>
<p><b>Lundi 13 Octobre</b></p> <p><b>Les arbres Pinacées et Orchidées</b> Salade de chou aux pignons de pin Aiguillette de canard au sirop d'érable Purée de légumes Fromage Salade de fruits à la vanille</p>	<p><b>Mardi 14 Octobre</b></p> <p><b>Les arbres Sapindacées et Bétulacées</b> Salade verte noisette et raisin sec Parmentier végétal au marron Fromage blanc fermier et crème de châtaigne maison</p> 	<p><b>Jeudi 15 Octobre</b></p> <p><b>Les arbres Fruitières et Agrumes</b> Carottes râpées à l'orange Longe de porc aux poires et au bleu Haricots verts bio Brioche perdue marmelade de pommes au caramel maison</p>	<p><b>Vendredi 16 Octobre</b></p> <p><b>Les arbres Tiliacées et Arécacées</b> Coeur de palmier mimosa Filet de poisson crème Tilleul Riz Fromage Flan coco maison</p>
<p><b>Lundi 03 Novembre</b></p> <p>Radis beurre Coq ailes de volaille sauce ketchup maison Frites Yaourt fermier Bio fraise</p> 	<p><b>Mardi 04 Novembre</b></p> <p>Potage de légumes Farci de chou vert bolognaise Babybel BIO Fruit</p>	<p><b>Jeudi 06 Novembre</b></p> <p>Pâté de campagne cornichons Poisson meunière sauce tartare maison Carottes bio à la crème Saint Paulin Fruit</p>	<p><b>Vendredi 07 Novembre</b></p> <p>Jeunes pousses d'épinards, noix, mimolettes Risotto à la crème de butternut Forêt noire maison</p> 
<p><b>Lundi 10 Novembre</b></p> <p>Betteraves vinaigrette Tagliatelles sauce carbonara Vache qui rit BIO Fruit</p>	<p><b>Mardi 11 Novembre</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Jeudi 13 Novembre</b></p> <p>Brocolis à l'huile de colza Bio Rôti de veau au jus et au thym Gratin de légumes d'hiver Kiri Fruit</p>	<p><b>Vendredi 14 Novembre</b></p> <p>Chou chinois sauce soja Wok de crevettes aux légumes asiatiques Clafoutis aux poires maison</p> 
<p><b>Lundi 17 Novembre</b></p> <p>Macédoine mayonnaise Saucisse de dinde Lentilles Bio Chanteneige Fruit</p>	<p><b>Mardi 18 Novembre</b></p> <p>Laitue/emmental Brandade de morue Mousse au chocolat et biscuit sablé maison</p> 	<p><b>Jeudi 20 Novembre</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrettes Gnocchi aux 3 fromages Crème pistache maison</p> 	<p><b>Vendredi 21 Novembre</b></p> <p>Potage aux vermicelles Pot au feu Légumes de saison bio Comté Fruit</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