

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

12 Janvier au 13 Février 2026

Lundi 12 Janvier Feuille de chêne/Dés de mimolette Cordon bleu Haricots bio Coupe viennoise chocolat bio	Mardi 13 Janvier Céleri rémoulade Pâtes au pesto Saint Nectaire AOC Fruit	Jeudi 15 Janvier Potage de saison BIO Brandade de poissons Vache qui rit Fruit	Vendredi 16 Janvier Carottes râpées vinaigrette Boeuf aux oignons Pois maraîcher Bio Tiramisu
Lundi 19 Janvier Macédoine mayonnaise Dos de colin sauce citron Pomme de terre vapeur Cantal AOC Fruit	Mardi 20 Janvier Salade verte /emmental Poulet rôti Coquillettes Semi-complètes BIO Crème vanille BIO	Jeudi 22 Janvier Brocolis à l'huile de colza Bio Rôti de veau au jus et au thym Gratin de légumes d'hiver Salade de fruits Biscuit	Vendredi 23 Janvier Potage de légumes Bio Dahl de lentilles Bio Comté AOP Fruit
Lundi 26 Janvier Surimi sauce ciboulette Aiguillette de canard à la moutarde Julienne de légumes Tomme blanche Fruit	Mardi 27 Janvier Méli-mélo de carottes Gnocchi aux 3 fromages Moelleux au chocolat et crème anglaise	Jeudi 29 Janvier Betteraves vinaigrettes Poisson meunière sauce tartare maison Riz Brebis Fruit	Vendredi 30 Janvier Soupe de saison Bio Emincé de dinde aux champignons Poêlée campagnarde Saint Paulin Fruit
Lundi 02 Février Sardines fromagères Sauté de porc Gratin de choux fleurs Salade de fruits frais	Mardi 03 Février Potage vermicelles Pot au feu et ses légumes de saison BIO Camembert Fruit Crêpes	Jeudi 05 Février Salade mexicaine Risotto épinards et crème de chèvre Fromage blanc fruité Biscuit	Vendredi 06 Février Radis beurre Saumon au beurre blanc Ecrasé de pomme de terre Babybel Bio Fruit
Lundi 09 Février Potage aux légumes d'hiver Bio Spaghetti bolognaise Chanteneige Fruit	Mardi 10 Février Rillettes et cornichons Emincé de poulet au curry et lait de coco Carottes Bio vichy Panacotta au caramel	Jeudi 12 Février Chiffonnade iceberg Tartiflette Yaourt abricot Andros	Vendredi 13 Février Menu animation Carnaval de Rio

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