



Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte












Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Lundi 25 Mai au Vendredi 03 Juillet 2026



Lundi 25 Mai FÉRIÉ	Mardi 26 Mai Radis beurre Tagliatelles au saumon Yaourt fermier bio fraise Biscuit	Jeudi 28 Mai Sardines fromagères Boeuf au coulis de poivron et Riz Tomme de brebis Fruit	Vendredi 29 Mai Betteraves vinaigrette Crumble de tomates Saint-Nectaire AOC Compote de pomme maison 
Lundi 01er Juin Carottes râpées vinaigrette Coquillettes au poulet et aux légumes du soleil Yaourt fermier bio framboise	Mardi 02 Juin Saucisson beurre/cornichons Sautées de courgettes farcies Comté AOP Fruit	Jeudi 04 Juin Concombre au fromage frais Moussaka à la fête Délice aux fraises maison et biscuit  	Vendredi 05 Juin Coeur de laitue Poisson façon meunière sauce tartare Pomme de terre au four Babybel bio Fruit
Lundi 08 Juin Salade grecque Raviole au pesto Mousse au chocolat 	Mardi 09 Juin Riz vinaigrette à l'orange Fondant de boeuf en marmite Brocolis Port Salut Fruit	Jeudi 11 Juin Melon Bouillabaisse de petits légumes et Trio de poisson nordique Fromage blanc au sucre	Vendredi 12 Juin Tomate/Mozzarella Gnocchis gratinées Panna Cotta maison au coulis de fruits rouges 
Lundi 15 Juin Céleri rémoulade Longe de porc sauce moutarde Pomme de terre grenaille Chanteneige Fruit	Mardi 16 Juin Pastèque Couscous végétarien Yaourt fermier abricot Bio 	Jeudi 18 Juin Gaspacho aux légumes d'été et croûtons Blanquette de poissons Blé Tiramisu au chocolat maison 	Vendredi 19 Juin Œuf mimosa Steak haché sauce barbecue Haricots verts bio Saint Paulin Salade de fruits frais
Lundi 22 Juin Tomates cerises Dahl de lentilles Vache qui rit Bio Liégeois vanille 	Mardi 23 Juin Concombre douceur de menthe Poulet basquaise Gratin de courgettes Gâteau yaourt avec coulis de caramel maison 	Jeudi 25 Juin Taboulé d'été Rôti de veau Petits pois Samos Fruit	Vendredi 26 Juin Melon Filet de cabillaud ail et citron Carottes bio Yaourt à boire Fruit
Lundi 29 Juin Salade niçoise Tian de légumes Chipolatas Saint Nectaire Fruit	Mardi 30 Juin Carottes râpées vinaigrette Spaghettis crémeuses au citron et parmesan Crème dessert chocolat bio Biscuit 	Jeudi 02 Juillet Moules Frites Boursin Fruit	Vendredi 03 Juillet BOX DE FIN D'ANNÉE 

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PRÉPARATIONS :

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



Fait maison



Menu végétarien



Proposition des enfants



Ville de
**FONTENAY
LE COMTE**