Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

Lundi 23 Novembre 2026 au Vendredi 08 Janvier 2027

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Céleri rémoulade Saucisse Gratin de légumes d'hiver Yaourt fermier vanille bio	Soupe de saison BIO Blanquette de poissons Julienne de légumes Saint Nectaire AOP Fruit	Surimi sauce fromage blanc / ciboulette Veau Marengo Carottes Chanteneige BIO Fruit	Salade de lentilles Omelette Pâtes complètes Far breton poire / chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 01 Décembre**	**Jeudi 03 Décembre**	**Vendredi 04 Décembre**
Carottes râpées vinaigrette Cassoulet de canard Cantal AOP Fruit	Guacamole et ses gressins Risotto butternut et crème de kiri Compote de pomme maison	Potage de légumes BIO Dos de colin au beurre blanc Gratin de choux fleurs BIO Salade de fruits frais	Salade verte et dés d'emmental Spaghettis Nuggets de poulet à la sauce barbecue Crème pistache maison
Lundi 07 Décembre	**Mardi 08 Décembre**	**Jeudi 10 Décembre**	**Vendredi 11 Décembre**
Brocolis à l'huile de colza BIO Couscous végétarien Semoule et Pois chiche Fromage blanc BIO et confiture	Betteraves cuites vinaigrettes Sauté de dinde sauce miel Pois maraîcher BIO Vache qui rit BIO Fruit	Coleslaw sauce yaourt Beignets de calamars Sauce tartare Ecrasé de pomme de terre Tiramisu au chocolat	Potage aux vermicelles Pot au feu Légumes de saison Comté AOP Fruit
Lundi 14 Décembre	**Mardi 15 Décembre**	**Jeudi 17 Décembre**	**Vendredi 18 Décembre**
Radis beurre Filet de lieu noir en croûte de chorizo Epinards à la crème Fromage frais BIO aux fruits	Potage au potimarron Gnocchi aux 3 fromages Biscuit Fruit	Jeunes pousses d'épinards vinaigrette au noix Dahl de lentilles corail Brie Fruit	*Repas de Noël* Sablé terre et mer Agneau rôti au thym Poêlée de légumes d'hiver Ossau Iraty et confiture de cerise noire Trio de desserts
Lundi 04 Janvier	**Mardi 05 Janvier**	**Jeudi 07 Janvier**	**Vendredi 08 Janvier**
Salade verte mimolette Lasagne bolognaise Crème brûlée Andros	Velouté Butternut Châtaignes Flan aux légumes BIO Galette des rois Crème Anglaise	Salade de betteraves rouges au noix Dos de cabillaud sauce citron Haricots verts BIO Panna Cotta maison au coulis de mangue	Carottes râpées à l'orange Tartiflette Salade de fruits frais

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