

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

21 Avril au 23 Mai 2025



<p>Lundi 21 Avril</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 22 Avril</p> <p>Feuille de chêne/fourme d'ambert Cordon bleu  Haricots beurres Coupe viennoise chocolat bio</p>	<p>Jeudi 24 Avril</p> <p>Concombre au fromage ail et fines herbes Brandade de poisson Yaourt fermier bio fraise</p>	<p>Vendredi 25 Avril</p> <p>Tagliatelle de carottes en vinaigrette Boeuf aux oignons Petits pois maraîcher Smoothie banane rhubarbe Biscuit sablé maison </p>
<p>Lundi 28 Avril</p> <p>Macédoine mayonnaise Dos de colin sauce citron Fondue de poireaux Cantal Fruit</p>	<p>Mardi 29 Avril</p> <p>Betteraves vinaigrettes Couscous aux légumes Semoule Yaourt aux fruits mixés </p>	<p>Jeudi 1er Mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 02 Mai</p> <p><i>En route pour le Mexique</i> Fajitas (galette, salade, tomates, oignons, boeuf haché, poivrons, gruyère râpé) Fruit</p>
<p>Lundi 05 Mai </p> <p>Brocolis vinaigrette colza bio Thon façon basquaise Riz Brebis Fruit</p>	<p>Mardi 06 Mai</p> <p>Multi feuille mimolette Quiche aux légumes du soleil Tiramisu au chocolat  </p>	<p>Jeudi 08 Mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 09 Mai</p> <p>Surimi sauce ciboulette Emincé de veau à la moutarde Julienne de légumes Saint Nectaire Fruit</p>
<p>Lundi 12 Mai</p> <p>Salade coleslaw Sauté de poulet parfumé au thym Gratin de courgettes Petits suisses nature</p>	<p>Mardi 13 Mai</p> <p>Sardines fromagère Steak haché  Sauce barbecue Frites Babybel Salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi 15 Mai</p> <p>Oeufs mimosa Dahl de lentilles Comté Fruit </p>	<p>Vendredi 16 Mai</p> <p>Poitrine roulée type porchetta et salade verte Pavé de julienne en croûte de chorizo Ratatouille Gâteau banane caramel au beurre salé </p>
<p>Lundi 19 Mai</p> <p>Radis beurre Spaghetti bolognaise Chanteneige Compote de pommes fraises maison </p>	<p>Mardi 20 Mai</p> <p>Concombre vinaigrette Blanquette de poisson Trio de légumes Yaourt nature bio</p>	<p>Jeudi 22 Mai</p> <p>Salade César Rôti de porc au jus Ecrasé de pomme de terre  Mousse praliné spéculoos</p>	<p>Vendredi 23 Mai</p> <p>Méli-mélo de tomates Risotto de blé aux carottes et curcuma Gouda 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 Chantonnay

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