



Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Lundi 05 Octobre au Vendredi 20 Novembre 2026



Lundi 05 Octobre Tomates vinaigrette Sauté de dinde aux épices Ratatouille maison BIO Yaourt fermier BIO à la fraise	Mardi 06 Octobre Laitue et emmental Tortilla maison Salade de fruits frais Biscuit	Jeudi 08 Octobre Surimi ail et fines herbes Boulettes de boeuf à la sauce tomate Spaghetti Cantal AOC Fruit	Vendredi 09 Octobre Tzatziki et ses gressins Dos de cabillaud sauce citron et thym Fondue de poireaux Riz au lait au caramel au beurre salé maison
Lundi 12 Octobre <i>Semaine du goût</i> <i>Les recettes d'antan</i> Taboulé Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote	Mardi 13 Octobre <i>Semaine du goût</i> <i>Les recettes d'antan</i> Terrine de campagne Blanquette de veau Petit pois maraîcher Fromage Fruit	Jeudi 15 Octobre <i>Semaine du goût</i> <i>Les recettes d'antan</i> Salade vendéenne Lapin chasseur Boulgour Gâteau façon madeleine maison	Vendredi 16 Octobre <i>Semaine du goût</i> <i>Les recettes d'antan</i> Oeufs mimosa Potée aux légumes Mousse de fraises maison
Lundi 02 Novembre Radis beurre Cordon bleu Haricots verts BIO Babybel BIO Mousse au chocolat	Mardi 03 Novembre Salade de pois chiches, carottes et maïs Risotto à la crème de butternut et parmesan Fruit	Jeudi 05 Novembre Potage de légumes BIO Cassolette de poissons aux petits légumes Vache qui rit BIO Fruit	Vendredi 06 Novembre Betteraves vinaigrette Hachis parmentier de lentilles BIO Crème vanille maison
Lundi 09 Novembre Macédoine mayonnaise Rôti de veau au jus et au thym Flageolets Tomme de brebis Fruit	Mardi 10 Novembre Salade César Poisson meunière sauce tartare Carotte au jus BIO Clafoutis aux poires	Jeudi 12 Novembre Soupe de saison BIO Crumble de légumes d'hiver Comté AOC Fruit	Vendredi 13 Novembre Salade verte Saucisse Ecrasé de pomme de terre Fromage blanc BIO et coulis de fruits rouges
Lundi 16 Novembre Carottes râpées vinaigrette Gnocchis aux 3 fromages Yaourt fermier BIO à l'abricot	Mardi 17 Novembre Potage aux vermicelles Pot au feu Légumes de saison BIO Chanteneige BIO Fruit	Jeudi 19 Novembre Céleri rémoulade Dos de colin au curry Pois maraîcher BIO Tiramisu au chocolat	Vendredi 20 Novembre Brocolis à l'huile de colza BIO Tajine végétarien Saint Nectaire AOC Fruit

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