



Au menu des restaurants scolaires



Du 01 au 02 septembre 2022			<p>Jeudi 01 septembre</p> <p>Salade de riz vinaigrette menthe/orange</p> <p>Cordon bleu <i>(Viande volaille française)</i></p> <p>Haricots verts <i>(Agriculture biologique)</i></p> <p>Saint-Nectaire Fruit</p>	<p>Vendredi 02 septembre</p> <p>Concombre à la grecque <i>(Vendée 85)</i></p> <p>Gratin de poisson façon brandade <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt fermier bio vanille <i>(ferme de la Futaie Vendée)</i></p>
Du 05 au 09 septembre 2022	<p>Lundi 05 septembre</p> <p>Salade de choux blanc/emmental</p> <p>Sauté de porc aux amandes <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p>Purée de courgettes <i>(Agriculture biologique)</i></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 06 septembre</p> <p>Taboulé façon libanaise</p> <p>Saumon sauce curry <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Trio de légumes anciens</p> <p>Kiri bio Fruit</p>	<p>Jeudi 08 septembre</p> <p>Salade de lentilles à l'échalotte</p> <p>Torti épinard au coulis de tomate</p> <p>Petit-suisse Fruit</p>	<p>Vendredi 09 septembre</p> <p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf sauce olive <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i></p> <p>Blé au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Du 12 au 16 septembre	<p>Lundi 12 septembre</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Raviole à la tomate et mozzarella sauce pesto</p> <p>Tomme blanche Fruit</p>	<p>Mardi 13 septembre</p> <p>Salade verte vinaigrette à l'huile de colza bio <i>(Gaec Ursule Chantonnay, Vendée)</i></p> <p>Sauté de lapin chasseur <i>(Origine Vendée)</i></p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Jeudi 15 septembre</p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de veau aux petits légumes <i>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</i></p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 16 septembre</p> <p>Salade de tomate <i>(Provenance Vendée)</i></p> <p>Crevettes sautées au miel et moutarde</p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>Panacotta maison au coulis de fruit rouge</p>
Du 19 au 23 septembre	<p>Lundi 19 septembre</p> <p>Salade Verte</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Petit-suisse fruité Biscuit</p>	<p>Mardi 20 septembre</p> <p>Salade de perle</p> <p>Emincé de bœuf au paprika <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Babybel bio Fruit</p>	<p>Jeudi 22 septembre</p> <p>Carotte vinaigrette</p> <p>Chipolatas <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p>Ratatouille maison <i>(Agriculture biologique Aria Vendée)</i></p> <p>Yaourt bio nature</p>	<p>Vendredi 23 septembre</p> <p>Œuf mayonnaise <i>(Œufs français)</i></p> <p>Gratin de pâtes et petits légumes au lait de coco et curry <i>(Pâtes semi-complètes ferme du Lorient, Vendée)</i></p> <p>Comté Fruit</p>
Du 26 au 30 septembre 2022	<p>Lundi 26 septembre</p> <p>Carotte cuite à l'orientale</p> <p>Agneau au citron confis et thym <i>(Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot)</i></p> <p>Courgettes au gratin <i>(Agriculture biologique)</i></p> <p>Vache qui rit bio Fruit</p>	<p>Mardi 27 septembre</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Parmentier végétarien</p> <p>Yaourt aromatisé bio à la framboise <i>(Ferme de la Futaie, Vendée)</i></p>	<p>Jeudi 29 septembre</p> <p>Betterave râpée /Mimolette</p> <p>Encornet à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Tiramisu maison</p>	<p>Vendredi 30 septembre</p> <p>Salade de petit pois à l'échalotte <i>(Agriculture biologique)</i></p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts <i>(Poulet nouvelle agriculture, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p>Cantal Fruit</p>
Du 03 au 07 octobre 2022	<p>Lundi 3 octobre</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Vinaigrette persillée <i>(Provenance Vendée)</i></p> <p>Emincé de dinde d'automne <i>(85 alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i></p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Yaourt à boire Biscuit</p>	<p>Mardi 4 octobre</p> <p>Rillettes cornichon <i>(Porc fermier de Vendée, Label rouge)</i></p> <p>Filet de Cabillaud à l'aneth <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Boursin Fruit</p>	<p>Jeudi 6 octobre</p> <p>Salade de brocolis <i>(Agriculture biologique)</i></p> <p>Vinaigrette huile de colza bio <i>(Gaec Ursule Chantonnay, Vendée)</i></p> <p>Risotto forestier</p> <p>Saint-Paulin Fruit</p>	<p>Vendredi 7 octobre</p> <p>Salade verte / emmental</p> <p>Pâtes semi-complètes à la bolognaise <i>(Viande de bœuf, race à viande Charolais – Pâtes, ferme du Lorient)</i></p> <p>Flan vanille maison</p>

Les menus sont consultables sur le portail famille et sur le site de la Ville : www.fontenaylecomte.fr / Rubrique « Menus scolaires »

Ville de Fontenay-le-Comte - Service Éducation, jeunesse et sports Pôle affaires scolaires / Cuisine centrale municipale
BP 19 - 85201 FONTENAY-LE-COMTE Cedex - 02.51.53.41.60 ou 02.51.53.41.51