Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?

01er Septembre au 03 Octobre 2025

Lundi 01er Septembre Salade de tomates Cordon bleu de dinde Pâtes Yaourt fermier BIO fraise	**Mardi 02 Septembre** Taboulé de saison Dos de Colin au lait de coco Flan de courgettes BIO Tomme de Brebis Salade de fruits frais	**Jeudi 04 Septembre** Pâté de campagne cornichons Emincé de boeuf Ratatouille BIO maison Babybel BIO Fruit	**Vendredi 05 Septembre** Melon Crumble au parmesan et aux légumes d'été Clafoutis aux abricots maison
Lundi 08 Septembre Carottes râpées vinaigrette Spaghetti au thon façon bolognaise Camembert Fruit	**Mardi 09 Septembre** Sardines fromagères Rôti de porc au jus Haricots verts BIO Petit-suisse Fruit	**Jeudi 11 Septembre** Concombre à la menthe Couscous végétarien Fromage blanc BIO au miel de pays	**Vendredi 12 Septembre** Pastèque Sauté de veau à la crème de champignons Julienne de légumes Tiramisu aux fraises
Lundi 15 Septembre Surimi ciboulette Sauté de poulet au citron Carottes BIO au beurre Saint Nectaire AOP Fruit	**Mardi 16 Septembre** Betteraves vinaigrette Risotto aux légumes verts Fromage frais BIO aux fruits	**Jeudi 18 Septembre** Salade césar Dos de cabillaud sauce curry Purée maison Gâteau banane sauce chocolat	**Vendredi 19 Septembre** Blé et Maïs vinaigrette Tomates farcies au boeuf Chanteneige Fruit
Lundi 22 Septembre Radis beurre Chipolatas Poêlée de légumes grillées Yaourt fermier BIO framboise	**Mardi 23 Septembre** Brocolis BIO huile de colza Steak haché sauce barbecue Pommes de terre rissolées Saint Paulin Fruit	**Jeudi 25 Septembre** Lentilles et feta Omelette nature Pâtes semi- complètes Pannacotta au coulis de mangue	**Vendredi 26 Septembre** Céleri rémoulade Blanquette de poissons Pois maraîcher Vache qui rit BIO Fruit
Lundi 29 Septembre Salade niçoise Wok de crevettes Nouilles sautées et petits légumes Comté AOP Fruit	**Mardi 30 Septembre** Tomates mozzarella Aiguillettes de poulet pané sauce tartare Courgettes BIO sautées Mousse d'ananas maison	**Jeudi 02 Octobre** Concombre à la crème Rôti de veau au thym Flageolets Brassé végétal au lait de coco framboise et biscuit	**Vendredi 03 Octobre** Oeufs mimosa Paella végétarienne Cantal AOP Fruit

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

Ville de FONTENAY LE COMTE