

































Au menu des restaurants scolaires



Du 11 au 15 janvier 2021	Lundi 11 janvier Salade de perles au saumon Veau marengo <i>(Pays de la Loire Veau dans la noix et la sous noix)</i> Julienne de légumes Fromage type Saint Nectaire Fruit	Mardi 12 janvier Salade de mâche mimolette  Riz cantonnais végétarien maison Crème au chocolat maison 	Jeudi 14 janvier Salade de petits pois et lardons Cabillaud en papillote et son crumble de câpres <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Haricots verts Chanteneige Fruit	Vendredi 15 janvier Carottes vinaigrette  Tajine de dinde <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Pommes de terre vapeur Yaourt nature bio 		
	Du 18 au 22 janvier 2021	Lundi 18 janvier Potage de légumes maison  Saucisse <i>(Porc fermier de Vendée, label rouge)</i> Lentilles bio  Vache qui rit Banane	Mardi 19 janvier Céleri rémoulade Bœuf sauté sauce aigre douce <i>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</i> Carottes persillées  Fromage blanc et son coulis de poires maison 	Jeudi 21 janvier Cœur de laitue  Brocolis au gorgonzola Polenta Compote de fruits de saison maison 	Vendredi 22 janvier Rillettes et cornichons Poisson frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire)</i> Fondue de poireaux et béchamel Fromage type Comté Fruit	
		Du 25 au 29 janvier 2021	Lundi 25 janvier Betteraves râpées Lasagnes végétariennes maison  <i>(Julienne de légumes – pois cassé)</i> Fromage blanc vanillé 	Mardi 26 janvier Radis beurre Suprême de poulet <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Frites Petits suisse aux fruits 	Jeudi 28 janvier Macédoine vinaigrette  Curry de crevettes au coco <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Riz thai Tomme blanche Fruit 	Vendredi 29 janvier Salade emmental Sauté d'agneau <i>(Pays de la Loire – Agneau dans le gigot)</i> Flageolets  Crème catalane maison  Biscuit
			Du 1^{er} au 5 février 2021	Lundi 1^{er} février Duo de choux  Blanquette de poisson <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Semoule Yaourt aux fruits	Mardi 2 février Galette complète de dinde Salade verte  Crêpe bio au Nutella 	Jeudi 4 février Soupe de vermicelles maison  Pot au feu et ses légumes <i>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</i> Babybel Fruit 
Du 8 au 12 février 2021				Lundi 8 février Brocolis à l'huile de colza bio  <i>(Huile - Gaec Ursule Chantonnay)</i> Cordon bleu <i>(Dinde origine France)</i> Salsifis dorés Fruit 	Mardi 9 février Rillettes de sardines fromagères maison  Bœuf bourguignon <i>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</i> Coquillettes Salade de fruits frais	Jeudi 11 février Salade de lentilles bio  Gratin de pommes de terre, champignons et petits pois Boursin Fruit 
	NUTRI-INFO			→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GEMRCN → La Cuisine Centrale Municipale peut être amenée à modifier ces menus en fonction des approvisionnements → Propositions faites par les enfants d'une des écoles publiques de la Ville (école différente à chaque nouveau plan alimentaire) 		
		→ Chaque jour : pain bio fabriqué à partir de farine type 80 → Les origines de nos produits : Porc (fermier de Vendée Label rouge), Bœuf (Parc naturel régional de Brière, Pays-de-la-Loire), Poulet et Dinde (Bleu-Blanc-Cœur), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire) → Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :				
						
						

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

Ville de Fontenay-le-Comte - Service des affaires scolaires / Cuisine centrale municipale - BP 19 - 85201 FONTENAY-LE-COMTE Cedex
02.51.53.41.60 ou 02.51.53.41.51

