



Au menu des restaurants scolaires



Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

Semaine du goût : les herbes comestibles

Du 11 au 15
octobre 2021

Lundi 18 octobre

Taboulé

Cabillaud sauce curry

(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)

Carottes en rondelles

Boursin ail et fines herbes

Fruit

Mardi 19 octobre

Salade de tomates vinaigrette
aux pignons de pin

(Origine Vendée)



Saucisse

(Porc fermier de Vendée - Label Rouge)

Chou frais

(Origine Vendée)

Fromage blanc vanillé

Jeudi 21 octobre

Salade verte, croustons
et mimolette

Frittata aux légumes

(œufs français)

Charlotte aux fruits maison

Vendredi 22 octobre

Hamburger partie



Du 18 au 22
octobre 2021

Lundi 8 novembre

**Betteraves râpées
et féta**

Bœuf bourguignon

(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Mardi 9 novembre

**Brocolis
à l'huile de colza bio**

(Huile - GAEC Ursule Chantonnay)

**Tartine de patate douce,
émincé de champignons
et fèves**

Babybel

Fruit

Jeudi 11 novembre

Féié

Vendredi 12 novembre

Rosette cornichons

Colin crème d'ail et oseille

(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)

Haricots beurre

Chanteneige

Fruit

Du 8 au 12
novembre 2021

Lundi 15 novembre

**Velouté
de légumes maison**

**Gratin
de choux fleurs au poulet**

(Élevage 85, alimentation graine de lin
riche en Oméga 3)

Leerdamer

Fruit

Mardi 16 novembre

Radis beurre

**Pavé de julienne
sauce citron/aneth**

(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)

Petits pois

Yaourt aux fruits mixés

Jeudi 18 novembre

**Carottes râpées
vinaigrette balsamique**

Agneau à l'ail

(Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot)

Flageolets

**Cake à la châtaigne et aux
marrons maison**

Crème anglaise

Vendredi 19 novembre

**Salade de haricots mungo
et lentilles**

Nouilles chinoises aux légumes

Kiri crème

Fruit

Du 15 au 19
novembre 2021

Lundi 22 novembre

Salade de mâche emmental

**Rôti de porc
sauce moutarde à l'ancienne**

(Porc fermier de Vendée - Label Rouge)

Pommes de terre sautées

Mousse au chocolat

Mardi 23 novembre

Rillettes de sardines

Fromagères maison

Veau marengo

(Pays de la Loire
Veau dans la noix ou la sous noix)

Haricots verts

Fruit

Jeudi 25 novembre

Duo de choux vinaigrette

Risotto forestier au parmesan

**Cheesecake au coulis de fruits
jaunes maison**

Vendredi 26 novembre

Salade de quinoa/maïs

Poisson meunière

(Filet de colin, panure - 10 % MG)

Duo de courgettes

Port salut

Fruit

Du 22 au 26
novembre 2021

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 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

