





























# Au menu des restaurants scolaires



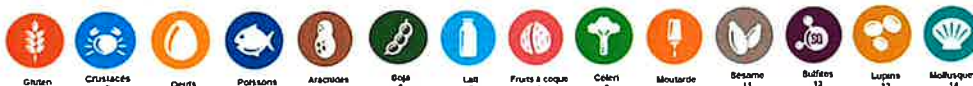
Du 5 au 9 avril 2021	<b>Lundi 5 avril</b>  <b>Férié</b>	<b>Mardi 6 avril</b>  <b>Radis beurre</b> <b>Agneau à l'ail</b> <i>(Pays de la Loire – Agneau dans le gigot)</i> <b>Flageolets</b>  <b>Yaourt bio vanille</b> 	<b>Jeudi 8 avril</b> <b>Rillettes cornichons</b> <i>(Parc Français)</i>  <b>Dos de colin rôti</b> <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> <b>Blé à la tomate</b>  <b>Babybel</b> <b>Fruit</b>	<b>Vendredi 9 avril</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Quiche quinoa</b> <b>et légumes gratinés maison</b>   <b>Fromage blanc</b> <b>et coulis de fruits maison</b> 		
	Du 12 au 16 avril 2021	<b>Lundi 12 avril</b> <b>Céleri fromagé</b>  <b>Filet de cabillaud huile d'olives,</b> <b>amandes et citron</b> <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Coupe liégeoise</b>	<b>Mardi 13 avril</b> <b>Salade de lentilles bio</b>  <b>et dés de carottes au cumin</b>  <b>Raviolis au pesto maison</b>  <b>et sauce à la tomate</b>  <b>Fromage type</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Fruit</b> 	<b>Jeudi 15 avril</b>  <b>Taboulé à la menthe</b> <b>Bœuf aux poivrons</b>  <i>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</i> <b>Julienne de légumes</b>  <b>Leerdamer</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Vendredi 16 avril</b> <b>Betteraves râpées</b> <b>à l'huile de colza bio</b>  <i>(Huile - GAEC Ursule Chantonnay)</i> <b>Petit salé</b>  <i>(Parc fermier de Vendée – Label Rouge)</i> <b>Chou frais</b>  <b>Riz au lait maison</b> 	
		Du 19 au 23 avril 2021	<b>Lundi 19 avril</b> <b>Piémontaise</b>  <b>Suprême de poulet</b> <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Omega 3)</i> <b>Carottes Vichy</b>  <b>Boursin ail et fines herbes</b> <b>Fruit</b>	<b>Mardi 20 avril</b> <b>Brocolis à l'huile de colza bio</b>  <i>(Huile - GAEC Ursule Chantonnay)</i> <b>Thon basquaise</b> <b>Coquillettes</b>  <b>Camembert</b> <b>Fruit</b> 	<b>Jeudi 22 avril</b> <b>Cœur de laitue et mimolette</b>  <b>Moussaka</b> <b>végétarienne</b>  <b>Clafoutis maison</b> 	<b>Vendredi 23 avril</b> <b>Concombres sauce fête</b>  <b>Veau printanier</b> <i>(Pays de la Loire</i> <i>Veau dans la noix ou la sous noix)</i> <b>Gratin de courgettes</b>   <b>Petits suisse fruités</b>
			Du 10 au 14 mai 2021	<b>Lundi 10 mai</b> <b>Salade niçoise</b>  <b>Bœuf ail et fines herbes</b> <i>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</i> <b>Trio de légumes</b>  <b>Bombel</b> <b>Fruit</b> 	<b>Mardi 11 mai</b> <b>Carottes râpées et emmental</b>  <b>Tomates farcies</b>  <b>végétariennes</b>  <b>Compote maison</b>  <b>Biscuit sec</b>	<b>Jeudi 13 mai</b>  <b>Ascension</b>
Du 17 au 21 mai 2021				<b>Lundi 17 mai</b> <b>Salade verte</b>   <b>Émincé de dinde</b> <b>à la crème de betteraves</b> <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Omega 3)</i> <b>Haricots verts</b>  <b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Mardi 18 mai</b> <b>Salami</b>  <b>Aile de raie sauce aux câpres</b> <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays de la Loire)</i> <b>Pommes de terre vapeur</b>   <b>Tomme blanche</b> <b>Fruit</b> 	<b>Jeudi 20 mai</b>  <b>Mousse d'asperges</b> <b>fromagère</b> <b>Jambon de Vendée</b> <i>(Porc français)</i> <b>Mogettes</b>  <b>Fruit</b>

## 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](http://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

