



Au menu des restaurants scolaires



Du 29 nov. au 3 déc. 2021	Lundi 29 novembre Salade verte aux noix Clafouti au chèvre frais Compote de pommes maison Biscuit	Mardi 30 novembre Petits pois en salade Aile de raie à la Grenobloise <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Purée de butternut maison Babybel Fruit	Jeudi 2 décembre Soupe de vermicelles Pot au feu <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> et ses légumes de saison <i>(Aria 85)</i> Kiri crème Fruit	Vendredi 3 décembre Radis émincé à la crème Lapin aux pruneaux <i>(Origine France 85,79 et 49)</i> Semoule Œufs au lait maison
	Lundi 6 décembre Brocolis à l'huile de colza <i>(Huile - GAEC Ursule Chantonnay)</i> Blanquette de veau <i>(Pays de la Loire Veau dans la noix ou la sous noix)</i> Riz Saint Nectaire Fruit	Mardi 7 décembre Velouté aux fèves et croûtons Gratin dauphinois Salade verte Yaourt bio vanille	Jeudi 9 décembre Salade de lentilles aux échalotes Curry de saumon frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire)</i> Julienne de légumes Chanteneige Banane	Vendredi 10 décembre Carottes râpées et dés d'emmental Sauté de poulet à la moultar <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Haricots verts Mousse au chocolat
	Lundi 13 décembre Mortadelle Poisson meunière <i>(Filet de colin, panure - 10% MG)</i> Haricots beurre Leerdammer Fruit	Mardi 14 décembre Potage de légumes maison Agneau aux oignons doux <i>(Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot)</i> Carottes persillées Boursin ail Fruit	Jeudi 16 décembre Betteraves râpées Chili végétarien Riz basmati Fromage blanc sucré	Vendredi 17 décembre Repas de Noël
	Lundi 3 janvier Salade verte, croûtons, mimolette Sauté de dinde à la Normande <i>(Dinde 85 alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Petits pois Liegeois au chocolat	Mardi 4 janvier Choux fleurs sauce carottes Bœuf bourguignon <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Jeudi 6 janvier Salade de quinoa et maïs vinaigrette au cumin Dos de colin sauce chorizo <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Salsifis Cantal Fruit	Vendredi 7 janvier Soupe orientale Gratin de macaronis Petit suisse Fruit
Lundi 10 janvier Carottes râpées Œufs florentine <i>(Œufs français)</i> Galette des rois Crème anglaise	Mardi 11 janvier Rillettes cornichons <i>(Porc fermier de Vendée)</i> Blanquette de poisson <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Semoule Fromage blanc Clémentine de Corse	Jeudi 13 janvier Salade de pommes de terre ciboulette et échalote Duo de haricots à la bolognaise <i>(Viande française - 15 % MG)</i> Vache qui rit Fruit	Vendredi 14 janvier Salade verte Cassoulet maison <i>(Porc fermier de Vendée)</i> Yaourt aux fruits mixés	

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

