



Au menu des restaurants scolaires



Du 6 au 10 septembre 2021	Lundi 6 septembre Salade verte Parmentier de canard maison (Pays de la Loire) Fromage frais fruité	Mardi 7 septembre Salami Aile de raie aux câpres (Pêché en Bretagne et/ou Pays de la Loire) Courgettes au gratin Babybel Fruit	Jeudi 9 septembre Salade de petits pois Blanquette végétarienne Riz basmati Comté Fruit	Vendredi 10 septembre Concombres à la fête Mariné de bœuf aux poivrons (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Carottes Vichy Crème chocolat maison
	Lundi 13 septembre Salade de riz/maïs Œufs Florentine (Œufs français) Vache qui rit Fruit	Mardi 14 septembre Melon Tajine d'agneau (Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot) Semoule Petit suisse nature	Jeudi 16 septembre Mélodie des Mets Locaux	Vendredi 17 septembre Pommes de terre en salade Poisson frais (Pêché en Bretagne et/ou Pays de la Loire) Crumble de tomates aux noisettes Leerdamer Fruit
	Lundi 20 septembre Salade de maïs, thon et mimolette Veau aux oignons rouges (Pays-de-la-Loire, Veau dans la noix et sous la noix) Ratatouille maison (Légumes bio de Vendée) Chanteneige Fruit	Mardi 21 septembre Feuille de chêne Escalope de dinde sauce champignons (Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Purée de butternut Fromage blanc nature Crème de marrons	Jeudi 23 septembre Concombres vinaigrette Blanquette de poisson (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Julienne de légumes Bombel Fruit	Vendredi 24 septembre Carottes râpées emmental Tortellinis au pesto Gateau minute aux fruits maison
	Lundi 27 septembre Taboulé de quinoa Poisson meunière (Filet de colin, panure -10% MG) Trio de choux Saint Nectaire Fruit	Mardi 28 septembre Betteraves à l'huile de colza bio (Huile- GAEC Ursule Chantonnay) Curry de légumes d'automne Boulgour Yaourt aromatisé	Jeudi 30 septembre Sardines fromagères maison Bœuf au chorizo (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Haricots plats Fruit	Vendredi 1^{er} octobre Radis beurre Rougails saucisse (Porc fermier de Vendée, label rouge) Riz Babybel emmental Compote de fruits maison
Lundi 4 octobre Cœur de laitue Poulet grillé (Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Purée de pommes de terre maison Yaourt à boire	Mardi 5 octobre Pâté de campagne cornichons Pavé de julienne citron/menthe (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Duo de courgettes Boursin ail et fines herbes Fruit	Jeudi 7 octobre Brocolis à l'huile de colza bio (Huile- GAEC Ursule Chantonnay) Lasagnes végétariennes maison Cantal Fruit	Vendredi 8 octobre Tomates mozzarella Emincé de lapin à la moutarde (Origine France 85, 79 et 49) Haricots beurre Flan aux fruits maison	

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

