
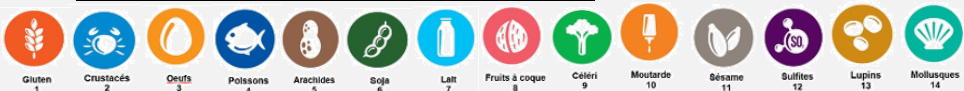


Au menu

<p>Mercredi 19 janvier 2022</p>	<p>Charcuterie cornichons <i>(Porc fermier de Vendée)</i> Agneau à l'ail <i>(Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot)</i> Flageolets Fromage Fruit</p>  
<p>Mercredi 26 janvier 2022</p>	<p>Duo de choux Filet de poisson à la crème d'aneth <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i> Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé</p>   
<p>Mercredi 2 février 2022</p>	<p>Salade verte Galette complète Crêpe à la confiture</p>  
<p>Mercredi 23 février 2022</p>	<p>Salade de blé au thon Escalope de dinde au jus <i>(Dinde 85 alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Carottes Fromage Fruit</p>  
<p>Mercredi 2 mars 2022</p>	<p>Riz niçois Sauté de porc <i>(Porc fermier de Vendée)</i> Haricots verts Petit suisse Kiwi</p>   

<p>NUTRI-INFO</p>	<p>→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GRCN et complément fiche protidique du 29/03/2019</p> <p>→ La Cuisine Centrale Municipale peut être amenée à modifier ces menus en fonction des approvisionnements</p> <p>→ Pain bio fabriqué à partir de farine type 80</p> <p>Les origines de nos produits : Porc (fermier de Vendée Label rouge), Bœuf (Parc naturel régional de Brière), Poulet et Dinde (Bleu-Blanc-Cœur), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Veau (Né et élevé sous la mère - Parc Marais Poitevin), Agneau (origine Vendée)</p> <p>→ Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :</p> 
--------------------------	--

Les menus sont consultables sur le site de la Ville : www.fontenaylecomte.fr

Rubrique « Menus scolaires »

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

