















































Au menu des restaurants scolaires



Du 17 au 21 janvier 2022	Lundi 17 janvier Jambon blanc/beurre <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i>  Cabillaud  <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i> au bouillon de citronnelle Épinards Chanteneige Fruit 	Mardi 18 janvier Salade de lentilles, échalotes Pâtes semi-complète sauce tomates, pesto et pignons de pin  Salade de fruit frais 	Jeudi 20 janvier Radis noir sauce fromage blanc Fricassé de poulet <i>(Poulet nouvelle agriculture, alimentation graine de lin BBC)</i> Brocolis  Crème de citron meringuée maison 	Vendredi 21 janvier  Salade verte Steak haché <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i>  sauce barbecue maison Frites Petit suisse fruité
	Lundi 24 janvier Radis  Blanquette de veau <i>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</i> Riz  Yaourt bio vanille 	Mardi 25 janvier Taboulé Filet de lieu doré à l'ail <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i> Julienne de légumes Fromage type Saint Nectaire Fruit	Jeudi 27 janvier Carottes râpés, emmental  Choucroute <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i> Pomme cuite au four Coulis de miel Biscuit 	Vendredi 28 janvier Haricots verts en salade  Quiche au potiron  Kiri bio  Banane 
	Lundi 31 janvier  Cœur de laitue Galette végétarienne aux légumes Crêpe à la pâte à tartiner 	Mardi 1er février Soupe de vermicelles  Pot au feu <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i> et ses légumes <i>(Aria 85)</i> Tome blanche Fruit 	Jeudi 3 février  Céleri rémoulade Saumonette à la moutarde <i>(Pêché en Atlantique Nord Est, simple congélation)</i> Carottes  Fromage blanc et coulis de kiwis maison 	Vendredi 4 février  Raclette partie
	Lundi 21 février Cervelas vinaigrette Nuggets sauce tartare maison  <i>(Poulet origine France)</i> Haricots verts Mini cabrette Fruit	Mardi 22 février Duo de choux  Cocotte de poisson curry coco <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i> Semoule Yaourt à boire	Jeudi 24 février Salade de petits pois  Chili végétarien  Riz thaï Babybel Fruit 	Vendredi 25 février Salade de mâche Lasagnes à la bolognaise maison <i>(Viande de bœuf Française Limousin)</i>  Liégeois chocolat 
Lundi 28 février  Jeunes pousses d'épinards et noix  Saucisse <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i> Lentilles  Yaourt aux fruits mixés 	Mardi 1er mars  Œufs durs à la mayonnaise <i>(Œufs français)</i> Gnocchis à la crème de parmesan  Fruit 	Jeudi 3 mars  Potage Dubarry Poisson du jour <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i> Epinards à la vache qui rit Merveilles maison 	Vendredi 4 mars Carottes emmental  Bœuf mariné au paprika fumé <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i> Pommes de terre persillées et aillées Yaourt nature 	

NUTRI-INFO

→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GRNC et complètent fiche protidique du 29/03/2019

→ 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 (Label Rouge race Charolaise),

Poulet et Dinde (Nouvelle agriculture – alimentation grain de lin BBC), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Veau (Né et élevé sous la mère - Parc Marais Poitevin), Agneau (origine Vendée)

→ **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

