

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

24 Novembre 2025 au 06 Janvier 2026

Lundi 24 Novembre Céleri rémoulade Omelette nature Pâtes semi- complètes Crème brûlée Andros 	Mardi 25 Novembre Salade lentilles/fêta Cassolette de poisson Julienne de légumes Saint Nectaire AOP Fruit	Jeudi 27 Novembre Soupe à l'oignon croûtons et emmental Bœuf Carottes Chanteneige bio Fruit	Vendredi 28 Novembre Radis beurre Sauté de dinde au miel Blé Clafoutis aux poires maison 
Lundi 01 Décembre Potage aux légumes d'hiver Petit salé Lentilles bio Tomme blanche Fruit	Mardi 02 Décembre Betterave vinaigrette Poulet Marengo Mogettes Cantal AOP Fruit	Jeudi 04 Décembre Carottes vinaigrette Dos de colin sauce au beurre blanc Gratin de choux fleurs Crème pistache maison 	Vendredi 05 Décembre Macédoine de de légumes Risotto butternut et crème de mimolette Salade verte Yaourt aux fruits 
Lundi 08 Décembre Taboulé d'hiver Filet de lieu noir en croûte de parmesan Gratin de brocolis Babybel bio Fruit	Mardi 09 Décembre Duo de céleri sauce yaourt Sauté de dinde ail persil Pois maraîcher bio Yaourt fraise Andros	Jeudi 11 Décembre Potage de potimarron Hachis végétal aux lentilles Tomme de brebis Fruit 	Vendredi 12 Décembre Salade verte noix/croûtons et pommes Bœuf bourguignon Pâtes Pain perdu maison 
Lundi 15 Décembre Salade Grecque Sauté de veau au curry Gratin dauphinois Saint Paulin Fruit	Mardi 16 Décembre Soupe de saison Spaghetti au citron, fondu de poireaux crème de fromage Crème dessert au lait entier bio 	Jeudi 18 Décembre Jeunes pousses d' épinards vinaigrette aux noix Poisson meunière sauce tartare Pomme de terre sautées Vache qui rit bio Fruit	Vendredi 19 Décembre Repas de Noël Bûche au saumon fumé Ballotine de volaille forestière Purée patate douce et fagot haricots verts Bavarose de chocolat blanc et framboise, biscuit à la pistache. 
Lundi 05 Janvier Salade Vendéenne Tajine végétarien Semoule Yaourt bio nature 	Mardi 06 Janvier Chiffonnade iceberg à l'emmental Blanquette de poisson Carottes Galette des rois Crème Anglaise	Jeudi 08 Janvier Choux fleurs et maïs vinaigrette Rougail poulet Riz pilaf Crème caramel maison 	Vendredi 09 Janvier Potage aux vermicelles Pot au feu de saison Légumes mijotés bio Camembert Fruit

NUTRI-INFO - NOS PRODUITS :

- Boeuf Charolais - race à viande
- Veau fermier sous la mère - Parc Marais Poitevin
- Porc fermier de Vendée - nourrit aux gaines de lin et élevé en plein air
- Agneau - Pays de la Loire
- Poisson - simple surgélation
- Volaille - Nouvelle Agriculture
- Huile de colza bio - GAEC Ursule Chantonay

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PRÉPARATIONS :

- Gluten
- Soja
- Lait
- Oeuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Arachide
- Sésame
- Poisson
- Crustacé
- Mollusque
- Céleri
- Sulfites
- Lupin



Fait maison



Proposition des enfants



Menu végétarien

Ville de
**FONTENAY
LE COMTE**