

<b>Mercredi 15 janvier 2020</b>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de dinde au champignons <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i></p>  <p>Tagliatelles </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</p> 
<b>Mercredi 22 janvier 2020</b>	<p>Rillettes de thon fromagère maison </p> <p>Saucisse <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i> </p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit</p>
<b>Mercredi 29 janvier 2020</b>	<p>Carottes vinaigrette </p> <p>Filet de poisson  <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i></p>   <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé </p>
<b>Mercredi 5 février 2020</b>	<p>Betteraves vinaigrette </p>  <p>Steak haché</p> <p>Frites </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit </p>
<b>Mercredi 12 février 2020</b>	<p>Salade verte dés d'emmental </p>  <p>Rôti de porc au jus  <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i></p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Pêches au sirop </p>

<b>NUTRI-INFO</b>	<p>→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GEMRCN </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>→ <b>Les origines de nos produits :</b> 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), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)</p> <p>→ <b>Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;"> Gluten 1</div> <div style="text-align: center;"> Crustacés 2</div> <div style="text-align: center;"> Oeufs 3</div> <div style="text-align: center;"> Poissons 4</div> <div style="text-align: center;"> Arachides 5</div> <div style="text-align: center;"> Soja 6</div> <div style="text-align: center;"> Lait 7</div> <div style="text-align: center;"> Fruits à coque 8</div> <div style="text-align: center;"> Céleri 9</div> <div style="text-align: center;"> Moutarde 10</div> <div style="text-align: center;"> Sésame 11</div> <div style="text-align: center;"> Sulfites 12</div> <div style="text-align: center;"> Lupins 13</div> <div style="text-align: center;"> Mollusques 14</div> </div>
-------------------	---

Les menus sont consultables sur le site de la Ville : [www.fontenaylecomte.fr](http://www.fontenaylecomte.fr)

Rubrique « Menus scolaires »

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





<b>Mercredi 15 janvier 2020</b>	<p>Potage de légumes Sauté de dinde au champignons <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Tagliatelles Fromage Fruit</p>  
<b>Mercredi 22 janvier 2020</b>	<p>Rillettes de thon fromagère maison Saucisse <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i>  Lentilles Fruit</p>
<b>Mercredi 29 janvier 2020</b>	<p>Carottes vinaigrette Filet de poisson <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Haricots verts Yaourt aromatisé</p>  
<b>Mercredi 5 février 2020</b>	<p>Betteraves vinaigrette Steak haché <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Frites Fromage Fruit</p>  
<b>Mercredi 12 février 2020</b>	<p>Salade verte dés d'emmental Rôti de porc au jus <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i>  Carottes à la crème Pêches au sirop</p>  

<b>NUTRI-INFO</b>	<p>→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GEMRCN</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>→ <b>Les origines de nos produits</b> : 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), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)</p> <p>→ <b>Les allergènes présents dans certaines de nos préparations</b> :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;"> Gluten 1</div> <div style="text-align: center;"> Crustacés 2</div> <div style="text-align: center;"> Oeufs 3</div> <div style="text-align: center;"> Poissons 4</div> <div style="text-align: center;"> Arachides 5</div> <div style="text-align: center;"> Soja 6</div> <div style="text-align: center;"> Lait 7</div> <div style="text-align: center;"> Fruits à coque 8</div> <div style="text-align: center;"> Céleri 9</div> <div style="text-align: center;"> Moutarde 10</div> <div style="text-align: center;"> Sésame 11</div> <div style="text-align: center;"> Sulfites 12</div> <div style="text-align: center;"> Lupins 13</div> <div style="text-align: center;"> Mollusques 14</div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>
-------------------	---

Les menus sont consultables sur le site de la Ville : [www.fontenaylecomte.fr](http://www.fontenaylecomte.fr)

Rubrique « Menus scolaires »

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





<b>Mercredi 15 janvier 2020</b>	<p><b>Potage de légumes</b>  <b>Sauté de dinde au champignons</b>  <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i>  <b>Tagliatelles</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit</b></p>  
---	--

<b>Mercredi 22 janvier 2020</b>	<p><b>Rillettes de thon fromagère maison</b>  <b>Saucisse</b>  <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i>   <b>Lentilles</b>  <b>Fruit</b></p>
---	--

<b>Mercredi 29 janvier 2020</b>	<p><b>Carottes vinaigrette</b>  <b>Filet de poisson</b>  <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i>  <b>Haricots verts</b>  <b>Yaourt aromatisé</b></p>  
---	--

<b>Mercredi 5 février 2020</b>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Steak haché</b>  <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i>  <b>Frites</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit</b></p>  
--	--

<b>Mercredi 12 février 2020</b>	<p><b>Salade verte dés d'emmental</b>  <b>Rôti de porc au jus</b>   <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i>  <b>Carottes à la crème</b>  <b>Pêches au sirop</b></p>  
---	--

<b>NUTRI-INFO</b>	<p>→ Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GEMRCN </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>→ <b>Les origines de nos produits</b> : 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), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)</p> <p>→ <b>Les allergènes présents dans certaines de nos préparations</b> :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">               </div>
-------------------	---

Les menus sont consultables sur le site de la Ville : [www.fontenaylecomte.fr](http://www.fontenaylecomte.fr)  
 Rubrique « Menus scolaires »

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



# Au menu de l'accueil de loisirs « Graine de soleil », du CMP et de ADAPEI-ARIA,

<b>Mercredi 15 janvier 2020</b>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de dinde au champignons <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i></p>  <p>Tagliatelles</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> 
<b>Mercredi 22 janvier 2020</b>	<p>Rillettes de thon fromagère maison</p> <p>Saucisse <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i></p>  <p>Lentilles</p> <p>Fruit</p>
<b>Mercredi 29 janvier 2020</b>	<p>Carottes vinaigrette</p> <p>Filet de poisson <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i></p>  <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> 
<b>Mercredi 5 février 2020</b>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i></p>  <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> 
<b>Mercredi 12 février 2020</b>	<p>Salade verte dés d'emmental</p> <p>Rôti de porc au jus <i>(Porc fermier de Vendée – Label Rouge)</i></p>  <p>Carottes à la crème</p> <p>Pêches au sirop</p>  

## 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
- 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), 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 site de la Ville : [www.fontenaylecomte.fr](http://www.fontenaylecomte.fr)  
Rubrique « Menus scolaires »

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

