





















<p>Mercredi 17 juin 2020</p>	 <p>Tomates vinaigrette Dinde fromagère <i>(Dinde origine France)</i> Coquillettes Yaourt nature</p> 
<p>Mercredi 24 juin 2020</p>	 <p>Lentilles vinaigrette Suprême de poulet <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Haricots verts Fromage Fruit</p> 
<p>Mercredi 1<sup>er</sup> juillet 2020</p>	 <p>Concombres féta Thon basquaise Blé Petits suisse fruité</p> 

**Toute l'équipe de la cuisine centrale et  
des affaires scolaires vous souhaite  
de bonnes vacances**

<p><b>NUTRI-INFO</b></p>	<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

