













Au menu des



Du 15 au 19 juin 2020	Lundi 15 juin Betteraves râpées  Sauté de veau tomates et olives <i>(Pays-de-la-Loire, noix et sous noix de Veau)</i> Blé  Yaourt aux fruits	Mardi 16 juin Melon <i>(Vendée)</i>  Flan de légumes Semoule au lait maison  	Jeudi 18 juin Pâté de campagne  Encornet basquaise <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire)</i> Riz Vache qui rit Fruit	Vendredi 19 juin Taboulé  Poulet rôti <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Haricots beurre Babybel Fruit
-----------------------	--	---	--	--

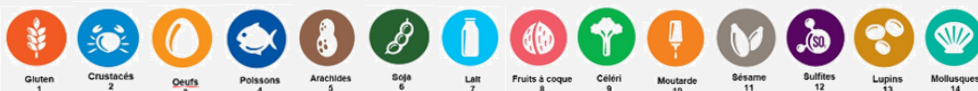
Du 22 au 26 juin 2020	Lundi 22 juin Concombres vinaigrette <i>(Vendée)</i> Spaghettis végébolos  Fromage blanc nature 	Mardi 23 juin Salade de petits pois Émincé de boeuf <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Carottes au jus  Kiri crème Fruit	Jeudi 25 juin Radis beurre  Chipolata  <i>(Porc fermier de Vendée Label rouge)</i> Ratatouille Yaourt bio vanille 	Vendredi 26 juin Salade verte  Moules <i>(Pêché en Normandie)</i> Frites Mousse de fruits maison 
-----------------------	--	--	--	---

Du 29 juin au 3 juillet 20	Lundi 29 juin Salade niçoise  Poisson frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire)</i> Gratin de courgettes  Leerdammer Fruit	Mardi 30 juin Salade verte Steak haché <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Pommes de terre nouvelle  Emmental Compote 	Jeudi 2 juillet  Salade de haricots rouges/maïs Poêlée de légumes et céréales Chanteneige Fruit 	Vendredi 3 juillet Repas surprise 
----------------------------	--	---	--	--

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

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
- 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 (Parc naturel régional de Brière, Pays-de-la-Loire), 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 / 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

