



Au menu des restaurants scolaires



| | | | |
|--|---|---|---|
| Du 1 ^{er} au 4 septembre 2020 | Mardi 1^{er} septembre Salade verte Escalope de dinde fromagère et coulis de tomates <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Haricots verts Yaourt à boire | Jeudi 3 septembre Salade de tomates, emmental et abricots secs Nouilles aux légumes Mousse de fruits maison | Vendredi 4 septembre Riz niçois Bœuf aux oignons <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Julienne de légumes Babybel Fruit |
| | Lundi 7 septembre Petits pois en salade Suprême de poulet <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Duo de courgettes Chanteneige Fruit | Mardi 8 septembre Melon Chili d'été Riz Fromage blanc vanillé | Jeudi 10 septembre Saucisson sec Poisson frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire)</i> Purée de panais Leerdamer Fruit |
| Du 7 au 11 septembre 2020 | Lundi 14 septembre Tomates cerise Rôti de porc au jus <i>(Porc fermier de Vendée, label rouge)</i> Flageolets Yaourt aux fruits | Mardi 15 septembre Betteraves cube Cabillaud crème de citron <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Semoule Fromage ail et fines herbes Fruit | Vendredi 18 septembre Salade verte Tartine végétarienne Riz au lait maison |
| | Lundi 21 septembre Salade de blé Curry de légumes au lait de coco Semoule Fromage type Saint Nectaire Fruit | Mardi 22 septembre Radis beurre Sauté d'agneau <i>(Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot)</i> Julienne de légumes Yaourt bio nature | Jeudi 24 septembre Taboulé d'été Paupiette de dinde aux champignons <i>(Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i> Haricots plats Vache qui rit Fruit |
| Du 14 au 18 septembre 2020 | Lundi 28 septembre Surimi sauce ciboulette Tomates farcies <i>(Porc fermier de Vendée, label rouge)</i> Coquillettes Les fripons Fruit | Mardi 29 septembre Melon Filet d'églefin échalotes <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Polenta crémée Petit suisse fruité | Vendredi 2 octobre Carottes vinaigrette Émiette de bœuf au chorizo doux <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Fondue de courgettes Fromage blanc et coulis de fruits maison |
| | Lundi 28 sept. au 2 octobre 2020 | Jeudi 1 octobre Brocolis à l'huile de colza bio Poêlée de lentilles, carottes et quinoa à la sauce tomate Fromage type Port salut Fruit | |

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

