




# Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

## Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Lundi 06 Avril au Vendredi 22 Mai 2026



<p><b>Lundi 06 Avril</b></p> <p>Pâques</p> 	<p><b>Mardi 07 Avril</b></p> <p><i>Embarquement en Espagne à Barcelone</i></p> <p>Tortillas de patatas Salade verte Brebis Corbeille de fruits du marché de La Boqueria</p>	<p><b>Jeudi 09 Avril</b></p> <p><i>Escale en Grèce à Athènes</i></p> <p>Tzatziki Moussaka à la fêta Galatopita</p> 	<p><b>Vendredi 10 Avril</b></p> <p><i>Escale en Egypte à Alexandrie</i></p> <p>Salade de pois chiche à la vinaigrette au citron Filet de Tilapia du Nil, crème de fèves Boulgour aux épices du Moyen-orient  Le Basbousa </p>
<p><b>Lundi 27 Avril</b></p> <p>Carottes vinaigrette Blanquette d'agneau à la crème d'ail Flageolets Yaourt brassé bio banane</p>	<p><b>Mardi 28 Avril</b></p> <p>Jambon blanc cornichons Steak de thon Ratatouille maison bio Babybel bio Fruit</p>	<p><b>Jeudi 30 Avril</b></p> <p>Salade de lentilles bio Quiche aux légumes Fromage blanc bio et son coulis de fruits maison </p> 	<p><b>Vendredi 1er Mai</b></p> <p>FÉRIÉ</p> 
<p><b>Lundi 04 Mai</b></p> <p>Radis beurre Sauté de crevettes aux légumes croquants Comté AOC Flan vanille</p>	<p><b>Mardi 05 Mai</b></p> <p>Taboulé à la menthe Raviolis au pesto et à la sauce tomate Salade de fruits frais Biscuit sablé maison</p> 	<p><b>Jeudi 07 Mai</b></p> <p>Concombre sauce yaourt Saucisse au four Ecrasé de pomme de terre Riz au lait maison</p> 	<p><b>Vendredi 08 Mai</b></p> <p>FÉRIÉ</p>
<p><b>Lundi 11 Mai</b></p> <p>Feuille de chêne Sauté de dinde à la crème de moutarde Carottes bio Yaourt nature bio au lait entier Miel de Pays</p>	<p><b>Mardi 12 Mai</b></p> <p>Brocolis à l'huile de colza bio Emincé de veau façon basquaise Semoule Vache qui rit bio Fruit</p>	<p><b>Jeudi 14 Mai</b></p> <p>FÉRIÉ ASCENSION</p>	<p><b>Vendredi 15 Mai</b></p> <p>PONT DE L'ASCENSION</p>
<p><b>Lundi 18 Mai</b></p> <p>Tomates cerises Curry de légumes au lait de coco et Blé Fromage frais aux fruits bio Biscuit</p> 	<p><b>Mardi 19 Mai</b></p> <p>Céleri rémoulade Poulet rôti Haricots verts bio Saint Nectaire AOP Fruit</p>	<p><b>Jeudi 21 Mai</b></p> <p>Betteraves râpées à la fêta Boulette de boeuf à la tomate Spaghetti Tiramisu aux fraises maison </p>	<p><b>Vendredi 22 Mai</b></p> <p>Salade césar Pavé de merlu en croûte de chorizo Gratin de courgettes bio Chanteneige bio Fruit</p>

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PRÉPARATIONS :

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



Fait maison



Menu végétarien



Proposition des enfants



Ville de  
**FONTENAY  
LE COMTE**