

Restauration scolaire de Fontenay-le-Comte

Qu'est-ce qu'on mange à la Cantine ?

Du 26 Mai au 04 Juillet 2025

<p>Lundi 26 Mai</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Riz pilaf Yaourt fermier framboise BIO</p>	<p>Mardi 27 Mai</p> <p>Salade de tomates Sauté de poulet au curry Gratin de courgettes BIO Panacotta aux fruits rouges</p>	<p>Jeudi 29 Mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 30 Mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>Lundi 02 Juin</p> <p>Batavia/Dés de Brebis Sauté de boeuf au basilic Blé à la tomate Vache qui rit BIO Fruit</p>	<p>Mardi 03 Juin</p> <p>Concombre à la menthe Tajine de pois chiche végétarien  Fromage blanc BIO au miel</p>	<p>Jeudi 05 Juin</p> <p>Salade César Rôti de porc au jus Ratatouille BIO Comté AOP Fruit</p>	<p>Vendredi 06 Juin</p> <p>Pastèque Cassolette au saumon  Pomme de terre vapeur Crème pistache et biscuit sablé maison</p>
<p>Lundi 09 Juin</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 10 Juin</p> <p>Feuille de laitue aux croûtons et aux graines de tournesol Aiguillette de poulet sauce tartare Brocolis BIO Saint Paulin BIO Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 12 Juin</p> <p>Melon Poisson frais aux herbes Semoule  Charlotte aux fraises</p>	<p>Vendredi 13 Juin</p> <p>Oeuf mimosa  Gnocchi aux 3 fromages Yaourt à boire Fruit</p>
<p>Lundi 16 Juin</p> <p>Tomates mozzarella Saucisse au four Flageolets Yaourt aux fruits mixés BIO</p>	<p>Mardi 17 Juin</p> <p>Sardines fromagères Sauté de veau basquaise Poêlée de haricots verts Tomme blanche Fruit</p>	<p>Jeudi 19 Juin</p> <p>Salade de lentilles fêta  Omelette nature Tomate à la provençale Chanteneige Fruit</p>	<p>Vendredi 20 Juin</p> <p>Radis beurre  Brandade de poisson Salade verte Compote pomme/abricot maison et biscuit</p>
<p>Lundi 23 Juin</p> <p>Céleri rémoulade  Chili sin carne (végétarien) Brassé végétal au lait de coco à la vanille</p>	<p>Mardi 24 Juin</p> <p>Surimi ciboulette Tomates farcies Saint Nectaire AOC Fruit</p>	<p>Jeudi 26 Juin</p> <p>Moules Frites Kiri  Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 27 Juin</p> <p>Betteraves mimosette  Steak haché sauce barbecue Petits pois carottes Tiramisu au caramel</p>
<p>Lundi 30 Juin</p> <p>Taboulé de saison Aile de raie sauce aux câpres Trio de légumes Cantal AOC Fruit</p>	<p>Mardi 01er Juillet</p> <p>Salade à la grecque Aiguillette de canard rôti au jus Pommes de terre rissolées Yaourt fermier citron BIO</p>	<p>Jeudi 03 Juillet</p> <p>Rilette cornichons Spaghetti bolognaise Boursin Fruit</p>	<p>Vendredi 04 Juillet</p> <p>BOX DE FIN D'ANNÉE</p>

NUTRI-INFO - NOS PRODUITS :

- Boeuf Charolais - race à viande
- Veau fermier sous la mère - Parc Marais Poitevin
- Porc fermier de Vendée - nourrit aux gaines de lin et élevé en plein air
- Agneau - Pays de la Loire
- Poisson - simple surgélation
- Volaille - Nouvelle Agriculture
- Huile de colza bio - GAEC Ursule Chantonnay

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PRÉPARATIONS :

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



Fait maison



Proposition des enfants



Menu végétarien