



Au menu des restaurants scolaires



Du 26 au 30 novembre 2018

Lundi 26 novembre

Soupe de potiron maison
(Vendée)

Bœuf mode
(Bœuf Parc de Brière)

Pommes de terre vapeur

Salade verte

Cantal

Fruit

Mardi 27 novembre

Salade de boulgour au fromage blanc

Dos de colin citronné
(Pêche Atlantique Nord, surgelé mer)

Carottes à la crème

Yaourt bio vanille

Jeudi 29 novembre

Betteraves râpées

Rôti de porc au jus
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Flageolets

Babybel

Fruit

Vendredi 30 novembre

Salade de pâtes

Filet de dinde au jus
(Dinde certifiée élevage 85,79 et 49 alimentaire fnl)

Panais béchamel
(Vendée)

Flan maison

Du 3 au 7 décembre 2018

Lundi 3 décembre

Salade de mâche

Daurade au fromage fondu
(Pêche Atlantique Nord, surgelé mer)

Petits pois

Yaourt fermier

Mardi 4 décembre

Potage de légumes maison

Saucisse
(Porc fermier de Vendée)

Lentilles

Vache qui rit

Fruit

Jeudi 6 décembre

Rillettes de sardines fromagères maison

Poulet au four
(LR Ancenis)

Haricots verts

Fruit

Vendredi 7 décembre

Carottes/Pommes de terre vinaigrette

Bianquette de veau
(Pays de Loire, Poitou-Charentes)

Riz

Fromage frais nature

Du 10 au 14 décembre 2018

Lundi 10 décembre

Radis - Beurre

Porc en cocotte
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Purée de pommes de terre maison

Leerdamer

Fruit

Mardi 11 décembre

Pâté de campagne

Poisson frais
(Pêche en Bretagne et/ou Pays de Loire selon arrivage)

Choux fleurs au gratin

Yaourt à boire

Clémentine de Corse

Jeudi 13 décembre

Endives / Mimolette

Lapin à la moutarde
(Lapin français - Pays de la Loire)

Pâtes

Crumble aux pommes maison

Vendredi 14 décembre

Potage au vermicelle maison

Pot au feu et ses légumes
(Bœuf VBF, porc de Brière)
(Légumes de Vendée)

Chantrelle

Fruit

Du 17 au 21 décembre 2018

Lundi 17 décembre

Brocolis vinaigrette à l'huile de colza bio
(GAEC Ursule - Chantonnay)

Poisson meunière
(Filet de colin, porure - de 10% de MG)

Trio de légumes

Saint-Paulin

Fruit

Mardi 18 décembre

Carottes râpées

Sauté de porc au curry
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Semoule

Yaourt aux fruits

Jeudi 20 décembre

Salade de riz

Escalope de dinde aux champignons
(Dinde certifiée élevage 85,79 et 49 alimentaire fnl)

Gratin de Butternut maison

Mini bombel

Fruit

Vendredi 21 décembre

Repas de Noël

Du 7 au 11 janvier 2019

Lundi 7 janvier

Salade de mâche

Spaghettis à la bolognaise
(Bœuf VBF, porc de Brière)

Gruyère râpé

Yaourt bio vanille

Mardi 8 janvier

Salade pâtes

Sauté de poulet
(LR Ancenis)

Choux crévés

Petit moulé

Salade de fruits

Jeudi 10 janvier

Salade de pommes de terre

Rôti de porc au jus
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Poêlée villageoise

Port Salut

Fruit

Vendredi 11 janvier

Betteraves vinaigrette

Cabillaud au four
(Pêche Atlantique Nord, surgelé mer)

Demi-secs

Crème anglaise maison

Galette de Rois

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Chaque jour : pain bio fabriqué à partir de farine de type 80

Tous nos poissons sont frais ou simple surgélation.



Propositions faites par les enfants de l'école des Jacobins maternelle

Les origines de nos produits



Menus consultables sur :

www.fontenaylecomte.fr
Rubrique « En un clic »/Menus

Respecte le PNNS
(Plan National Nutrition Santé)
Conforme aux obligations
(décret 2011-1227 du 30/09/11)
du GEMRCN

