



Au menu des restaurants scolaires



Du 14 au 18 janvier 2019

Lundi 14 Janvier

Potage de vermicelles
 Pot au feu de porc
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)
 et ses légumes
(Légumes frais de Vendée)
 Vache qui rit
 Fruit

Mardi 15 Janvier

Duo de choux, pommes
 et emmental
 Paupiette de dinde
(Dinde France, alimentation 100% végétale)
 Riz safrané
 Yaourt frais fruité

Jeudi 17 Janvier

Taboulé d'hiver
 Filet de loup
 crème de champignons
(Pêche Atlantique Nord-Est, simple congélation)
 Haricots Verts
 Saint Paulin
 Fruit

Vendredi 18 Janvier

Salade d'épinards et
 pignons de pins
 Sauté de veau marengo
(Fais de Loire)
 Blé
 Yaourt fermier

Du 21 au 25 janvier 2019

Lundi 21 Janvier

Carottes râpées
 Suprême de poulet crémé
(Poulet d'élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)
 Purée de pommes de terre
 et potiron maison
 Yaourt à boire

Mardi 22 Janvier

Rillettes cornichons
(Fabrication artisanale élaborées à partir de porc né et élevé en Pays de Loire)
 Cabillaud
 au beurre salé
(Pêche Atlantique Nord-Est, simple congélation)
 Trio de légumes
 Boursin ail et fines herbes
 Fruit

Jeudi 24 Janvier

Betteraves vinaigrette
 Bœuf bourguignon
(Pays de Loire)
 Macaronis
 Yaourt aux fruits mixés

Vendredi 25 Janvier

Tartine de chèvre
 sur salade de mâche
 Sausisse aux choux verts
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)
 Crème vanille
 maison

Du 28 au 01 février 2019

Lundi 28 Janvier

Salade de lentilles
 Pavé de julienne
(Pêche Atlantique Nord-Est simple congélation)
 Duo de courgettes
 jaunes et vertes
 Bombel
 Fruit

Mardi 29 Janvier

Radis beurre
 Navarin d'agneau
(Pays-de-la-Loire)
 Semoule
 Fromage blanc
 Coulis de kiwi maison

Jeudi 31 Janvier

Potage de vermicelles
 Poule au pot
(Poule française, alimentation 100% végétale)
 Légumes
(Légumes frais de Vendée)
 Chantrelle
 Banane

Vendredi 01 Février

Cœur de laitue
 Crêpe complète
 Crêpe au Nutella

Du 04 au 08 février 2019

Lundi 4 Février

Salade verte
 Coquillettes
 à la carbonara
 Yaourt brassé
 bio

Mardi 05 Février

Salade de riz/mais
 Poulet rôti
(Poulet d'élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)
 Poêlée bretonne
 Mini roulé Babybel
 Fruit

Jeudi 07 Février

Brocolis à l'huile
 de colza bio
(Huile Ursule Chantonay)
 Poissons frais
(Pêche en Bretagne et/ou Pays de Loire selon arrivage)
 Petits pois/carottes
 Bouillie chocolat maison

Vendredi 08 Février

Raclette
 Party

Du 25 au 01 mars 2019

Lundi 25 Février

Cordon bleu de dinde
(Dinde origine France 85)
 Duo de haricots
 beurres/verts
 Kiri crème
 Fruit

Mardi 26 Février

Salade verte
 Haché parmentier de
 canard maison
(Pays-de-la-Loire)
 Yaourt vanille
 bio

Jeudi 28 Février

Céleri rémoulade
 Filet de sole sauce crevettes
(Pêche Atlantique Centre Est, simple congélation)
 Blé
 Camembert
 Fruit

Vendredi 01 Mars

Velouté de légumes
 verts et croustons
 Bœuf aux carottes
(Pays-de-la-Loire)
 Mousse au chocolat
 Clémentine

* 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 de Bouron-Massé

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

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

