



Au menu des restaurants scolaires



Du 4 au 8 mars 2019

Lundi 4 mars

Endives mimolette

Rôti de porc
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Demi-secs

Flan vanille nappé caramel

Biscuit

Mardi 5 mars

Salade de riz/maïs

Filet d'églefin
(Pêche Atlantique Nord-Est, simple congélation)

Fondue d'épinards

Saint Nectaire
Fruit

Jeudi 7 mars

Betteraves râpées

Blanquette de veau
(Pays de la Loire)

Pommes de terre

Yaourt aromatisé

Vendredi 8 mars

Taboulé

Cuisse de poulet rôti au citron
(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)

Haricots verts

Vache qui rit
Fruit

Du 11 au 15 mars 2019

Lundi 11 mars

Potage de légumes maison

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

Carottes

Boursin all et fines herbes
Fruit

Mardi 12 mars

Cœur de laitue

Bœuf bourguignon
(Pays de la Loire - Parc de Brière)

Pâtes

Yaourt fermier

Jeudi 14 mars

Céleri au fromage blanc

Jambon braisé
(Porc français)

Duo de courgettes

Gâteau ananas maison

Vendredi 15 mars

Brocolis à l'huile de colza bio
(GAEC URSULE Chantonnay)

Cabillaud au chorizo
(Pêche Atlantique Nord-Est, simple congélation)

Lentilles

Fromage Les Fripons
Fruit

Du 18 au 22 mars 2019

Lundi 18 mars

Salade de mâche

Parmentier de poisson
(Pêche Atlantique Nord-Est simple congélation)

Fromage blanc

Coulis maison de fruits

Mardi 19 mars

Salade de petits pois lardons

Émincé de dinde
ail et fines herbes
(Pays-de-la-Loire-alimentation graine lin, riche en oméga 3)

Choux fleurs au gratin

Yaourt à boire
Fruit

Jeudi 21 mars

Bouillon de vermicelles

Pot au feu
(Pays de la Loire - Parc de Brière)

Légumes
(Légumes frais de Vendée)

Mini roulé Babybel
Fruit

Vendredi 22 mars

Surimi et radis noir sauce crème

Mijoté de porc
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Riz

Petit suisse nature

Du 25 au 29 mars 2019

Lundi 25 mars

Museau vinaigrette

Sauté de poulet
(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)

Haricots beurre

Kiri crème
Fruit

Mardi 26 mars

Salade verte

Spaghettis bolognaise
(Viande VBF)

Salade de fruits frais

Jeudi 28 mars

Duo de choux

Saucisse
(Porc fermier de Vendée)

Purée de potiron maison

Crème maison aux fruits rouges

Vendredi 29 mars

Potage de légumes frais maison

Poisson en cocotte
(Pêche Atlantique Nord-Est simple congélation)

Petits légumes

Mini bombel
Fruit

Du 1er au 5 avril 2019

Lundi 1^{er} avril

Carottes vinaigrette

Tajine d'agneau
(Pays-de-la-Loire)

Semoule

Yaourt bio vanille

Mardi 2 avril

Salade de blé

Filet de loup
(Pêche Atlantique Nord-Est simple congélation)

Bâtonnières de légumes aux carottes jaunes

Chanteneige
Fruit

Jeudi 4 avril

Rillettes maison de sardines fromagères

Escalope de dinde à l'estragon
(Pays-de-la-Loire-alimentation graine lin, riche en oméga 3)

Flageolets

Fruit

Vendredi 5 avril

Assiette fraîcheur

- 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 Florence Arthaud

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

