



Au menu des restaurants scolaires



Du 22 au 26 avril 2019	Lundi 22 avril - Férié -	Mardi 23 avril Salade verte / Croûtons Emmental Bœuf aux carottes <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Crème vanille bio	Jeudi 25 avril Betteraves en salade Poisson frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire selon arrivage)</i> Purée de brocolis maison Babybel bio Fruit	Vendredi 26 avril Tomates vinaigrette Paupiette de dinde <i>(Pays-de-la-Loire-alimentation graine lin, riche en oméga 3)</i> Epinards à la crème Faisselle et coulis de fruits rouges maison Biscuit		
	Du 29 avril au 3 mai 2019	Lundi 29 avril Carottes vinaigrette Sauté d'agneau <i>(Pays-de-la-Loire)</i> Flageolets Yaourt nature bio	Mardi 30 avril Taboulé Suprême de poulet <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)</i> Julienne de légumes Saint-Nectaire Fruit	Jeudi 2 mai Macédoine mayonnaise Sauté de porc à la moutarde <i>(Porc fermier de Vendée Label Rouge)</i> Courgettes au gratin Fol Epi Fruit	Vendredi 3 mai Salade de concombres Filet de Tilapia <i>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</i> Riz Petit suisse fruité	
		Du 6 au 10 mai 2019	Lundi 6 mai Tomates <i>(Origine Vendée)</i> Rôti de porc au jus <i>(Porc fermier de Vendée Label Rouge)</i> Coquillettes Yaourt aux fruits mixés	Mardi 7 mai Œuf mimosa Thon / Ratatouille maison façon basquaise Vache qui rit Fruit	Jeudi 9 mai Laitue / Mimolette Poulet rôti <i>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin, riche en oméga 3)</i> Lentilles bio Mousse au chocolat	Vendredi 10 mai Pâté de campagne <i>(Porc français)</i> Cornichons Mijoté de bœuf <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Jeunes carottes Mini bonbel Fruit
			Du 13 au 17 mai 2019	Lundi 13 mai Salade de pâtes Poisson frais <i>(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire selon arrivage)</i> Petits pois Boursin ail et fines herbes Fruit	Mardi 14 mai Salade verte Steak haché <i>(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)</i> Frites Fromage frais nature	Jeudi 16 mai Concombres / Féta Escalope de dinde <i>(Pays-de-la-Loire-alimentation graine lin, riche en oméga 3)</i> Haricots verts Riz au lait maison
Du 20 au 24 mai 2019				Lundi 20 mai Surimi sauce ciboulette Emincé de dinde <i>(Pays-de-la-Loire, alimentation graine lin, riche en oméga 3)</i> Poêlée villageoise Tomme blanche Fruit	Mardi 21 mai Carottes râpées Emmental Veau sauce forestière <i>(Pays-de-la-Loire)</i> Boulgour Yaourt à boire	Jeudi 23 mai Salade de riz Tomates sautées à la viande <i>(Porc fermier de Vendée)</i> Les fripons Fruit

- 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 élémentaire Les Jacobins

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 « Menus scolaires »

