



Au menu des restaurants scolaires



Du 2 au 6 septembre 19

Lundi 2 septembre

 Melon
(Origine Vendée)
Cordon bleu de dinde
(Dinde origine France)
Haricots verts
Riz au lait 
chocolaté maison

Mardi 3 septembre

Brocolis à l'huile 
de colza bio
(GAEC Chantonay)
Sauté de bœuf 
(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)
Polenta à la tomate
Saint Nectaire
Fruit

Jeudi 5 septembre

Taboulé d'été 
Filet de loup citron menthe
(Pêche Atlantique Nord-Est,
simple congélation)
Épinards à la béchamel 
Vache qui rit 
Fruit

Vendredi 6 septembre

 Carottes râpées
Chipolata 
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)
Purée de pommes
de terre maison 
Fromage blanc 
Coulis de poires maison

Du 9 au 13 septembre 19

Lundi 9 septembre

Saucisson sec 
(Porc français)
Poisson frais 
(Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire
selon arrivage)
Courgettes au gratin 
Babybel
Fruit

Mardi 10 septembre

 **REPAS FROID** 
Gaspacchio maison 
à la tomate
(Origine Vendée)
Rôti de dinde
(Dinde origine France)
Salade de pâtes 
Petits suisse

Jeudi 12 septembre

Concombres à la crème 
Sauté de porc 
(Porc fermier de Vendée Label Rouge)
Petits pois 
Yaourt aux fruits 

Vendredi 13 septembre

Salade verte et dés
d'emmental 
Tajine d'agneau et ses
légumes
(Pays de la Loire,
agneau dans le gigot)
Semoule 
Compote de pommes
bananes maison 

Du 16 au 20 sept. 19

Lundi 16 septembre

Tomates vinaigrette 
(Origine Vendée)
Suprême de poulet
(Poulet élevage 85, alimentation graine lin,
riche en oméga 3)
Risotto aux champignons 
Yaourt bio nature 

Mardi 17 septembre

Salade de blé maïs
Steak haché à la tomate
(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)
Trio de légumes
Chanteneige 
Fruit

Jeudi 19 septembre

*La
Mélodie
Des
Mets
locaux*

Vendredi 20 septembre

 Radis beurre
Poisson meunière
(Filet de colin, panure - 10% MG)
Ratatouille maison 
(Légumes de Vendée)
Gâteau citron maison 

Du 23 au 27 septembre 19

Lundi 23 septembre

Taboulé
Veau au chorizo
(Pays de la Loire,
veau dans la noix et la sous noix)
Choux fleurs 
Leerdamer 
Fruit

Mardi 24 septembre

Salade d'épinards mimolette
Parmentier de canard
(Pays-de-la-Loire)
Pomme cuite 
et caramel maison 

Jeudi 26 septembre

Tomates cerises 
Filet de julienne
(Pêche Atlantique Nord-Est,
simple congélation)
Carottes Vichy 
Yaourt à boire 
Biscuit

Vendredi 27 septembre

Courgettes râpées sauce
citron/féta/huile d'olives
Paupiette de dinde
(Dinde origine France)
Lentilles 
Kiri crème
Fruit

Du 30 sept. au 4 oct. 19

Lundi 30 septembre

Céleri et carottes râpées 
Thon basquaise 
Coquillettes
Yaourt bio vanille 

Mardi 1^{er} octobre

Surimi sauce ciboulette
Émincé de bœuf 
aux oignons 
(Pays-de-la-Loire, Parc de Brière)
Haricots beurre
Fol épi 
Fruit

Jeudi 3 octobre

Salade vendéenne
Lapin à l'ail
(Lapin français - Pays de la Loire)
Riz
Boursin
Fruit

Vendredi 4 octobre

Potage de butternut
maison et ses croustons 
Œufs florentine 
Milkshake à la banane
maison 


- 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 René Jaulin

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 »

