



# Au menu des restaurants scolaires



Du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2017

## Lundi 27 novembre



Salade verte

Cassoulet maison  
(Porc français)



Babybel  
Pomme

## Mardi 28 novembre



Duo de choux blancs/  
Carottes



Filet de Dinde au jus  
(Dinde certifiée alimentation lin)  
Jardinière de légumes



Yaourt aux  
fruits mixés

## Jeudi 30 novembre



Saucisson sec  
(Porc français)

Poisson frais du jour  
sauce crème  
(Pêché en Bretagne et/ou Pays de Loire  
selon arrivage)

Pommes de terre vapeur  
Leerdamer  
Poire

## Vendredi 1<sup>er</sup> décembre



Endives/Mimolette

Steak haché  
(Bœuf VBF, parc de Brière)  
Haricots verts



Semoule vanillée  
maison



Du 4 au 8 décembre 2017

## Lundi 4 décembre

Betteraves râpées  
vinaigrette



Sauté de poulet  
(LR Ancenis)  
Petits pois



Petit suisse au sucre

## Mardi 5 décembre



Céleri sauce fromagère



Rôti de porc  
(Porc fermier de Vendée alimentation lin)  
Macaronis

Vache qui rit  
Fruit

## Jeudi 7 décembre

Crème de choux fleurs maison  
au fromage fondu



Bœuf aux carottes  
(Bœuf VBF, parc de Brière)



Banane



## Vendredi 8 décembre



Radis - Beurre

Cocotte de poisson  
(Cubes de Colin pêché Atlantique Nord,  
surgelé mer)



Riz



Crème au spéculos maison

Du 11 au 15 décembre 2017

## Lundi 11 décembre

Potage  
vermicelle



Pot au feu mayonnaise  
(Bœuf VBF, parc de Brière)

Légumes frais de saison  
(production locale)

Saint-Nectaire  
Fruit

## Mardi 12 décembre

Mâche aux lardons

Escalope de dinde fromagère  
(Dinde certifiée alimentation lin)



Purée maison



Mousse au chocolat



## Jeudi 14 décembre

Salade de pâtes/Maïs



Cabillaud  
(Pêché Atlantique Nord,  
surgelé mer)



Epinards crévés

Bombel  
Fruit

## Vendredi 15 décembre



Carottes râpées à l'huile  
de colza bio  
(GAEC Ursule-Chantonnay)



Chipolatas

(Porc fermier de Vendée Label Rouge)

Lentilles



Fromage blanc sur coulis  
de fruits maison

Du 18 au 22 décembre 2017

## Lundi 18 décembre



Salade d'endives/  
Emmental

Sauté de dinde à la normande  
(Dinde certifiée alimentation lin)

Blé

Crème vanille bio



## Mardi 19 décembre

Taboulé



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



Courgettes au gratin

Fruit

## Jeudi 21 décembre

Potage de potimarron  
maison



Parmentier maison  
(Bœuf VBF, parc de Brière)



Cantal  
Fruit

## Vendredi 22 décembre



Du 8 au 12 janvier 2018

## Lundi 8 janvier

Mâche/Mimolette

Aiguillettes de canard



miel et citron  
(France 49/79/85)  
Jeunes carottes

Crème anglaise

Galette des Rois



## Mardi 9 janvier



Brocolis  
vinaigrette

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

Riz

Tome blanche  
Fruit

## Jeudi 11 janvier



Salade de pommes  
de terre/Ciboulette



Dos de Colin  
(Pêché Atlantique Nord, surgelé mer)

Blanc de poireaux à la crème

Yaourt à boire  
Clémentine



## Vendredi 12 janvier

Potage de légumes  
maison



Tartiflette maison  
(Porc français)



Salade verte

Entremet caramel  
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.

Menus consultables sur :

[www.fontenaylecomte.fr](http://www.fontenaylecomte.fr)

Rubrique « En un clic »/Menus

## Les origines de nos produits



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

