

Introduction

La fabrication des repas livrés à domicile et servis dans les restaurants clubs de loisirs est effectuée par le service municipal de Restauration collective, la Fontenaysienne. Les repas sont livrés par l'équipe du service autonomie.

N'hésitez pas à faire vos remarques et appréciations sur les menus (voir dernière page) ainsi que sur la nouvelle présentation des menus.

Une commission se réunit chaque trimestre pour les choisir et les valider.

Pour y participer, rapprochez-vous du responsable du club de loisirs.

Les produits cuisinés proviennent en grande partie de filières labellisées : BIO, AOC ou Label Rouge ; ainsi que de filières d'artisanat local d'Ile de France.

Les repas à domicile sont distribués tous les jours sauf les samedis et dimanches (jeudi : livraison du jeudi et samedi, vendredi : livraison du vendredi et dimanche).

Les équipes des clubs restaurants vous accueillent du lundi au vendredi pour un déjeuner convivial.

Nous vous souhaitons un *Bon appétit !*

Lundi 29

Entrée : betteraves cuites *vinaigrette*

Plat : tripes à la mode de Caen
Pommes de terre

Fromage : Saint-Nectaire AOP

Dessert : pomme

Mardi 30

Entrée : pizza soleillade

Plat : grillade de porc aux pruneaux
Petits pois BIO

Fromage : Pont-l'Évêque

Dessert : pâtisserie

Mercredi 1^{er}

Entrée : soupe de poisson

Plat : rôti de veau BIO à la sauce
normande (*crème, pommes,*
champignons)

Brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : Morbier

Dessert : raisin

Jeudi 2

Entrée : concombre BIO *vinaigrette*

Plat : lieu noir frais au sel de
Guérande

Pâtes délicieuses 📍

Fromage : yaourt et sucre

Dessert :

SP : mirabelles au sirop et glace
vanille

AD : mirabelles au sirop et galettes
Saint-Michel

Vendredi 3

Entrée : laitue *vinaigrette*

Plat : poulet rôti BIO au jus
Purée au potimarron BIO 📍

Fromage : Coulommiers

Dessert : compote

Samedi 4

Uniquement pour les repas livrés à domicile

MENU DU BANQUET

Dimanche 5

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : poireaux *vinaigrette*

Plat : poulet rôti BIO au jus
Purée au potimarron BIO 📍

Fromage : faisselle et sucre

Dessert : poire

 Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 29 septembre au dimanche 5 octobre

Lundi 6

Entrée : champignons à la grecque

Plat : nems aux légumes et sauce
Riz BIO pilaf

Fromage : fromage blanc et sucre

Dessert : pomme

Mardi 7

Entrée : filet de maquereau au vin blanc

Plat : quiche ronde butternut/
Comté

Fromage : Camembert

Dessert : moelleux au chocolat et
crème anglaise

Mercredi 8

Entrée : potage au potimarron BIO 📍

Plat : dos de merlu meunière
Courgettes béchamel et Gruyère
râpé BIO

Fromage : Maroilles

Dessert : gâteau de semoule

Jeudi 9

LE GRAND REPAS

Le menu sera communiqué
ultérieurement

Vendredi 10

Entrée : lentilles *vinaigrette*

Plat : rôti de bœuf BIO froid et
dosette de moutarde
Carottes BIO

Fromage : Gouda

Dessert : banane

Samedi 11

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : tomate *vinaigrette*

Plat : rognons de veau sauce
financière

Pâtes

Fromage : Roquefort

Dessert : mousse café

Dimanche 12

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : taboulé

Plat : escalope de dinde sauce au
poivre

Carottes BIO

Fromage : yaourt et sucre

Dessert : poire



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 6 au dimanche 12 octobre

Lundi 13

Entrée : sardines à l'huile

Plat : falafels sauce blanche

(boulettes de pois chiches)

Riz BIO pilaf

Fromage : Cantal

Dessert : pomme

Mardi 14

Entrée : concombres BIO *vinaigrette*

Plat : tajine d'agneau

Semoule BIO

Fromage : yaourt aromatisé

Dessert :

SP : pruneaux au sirop et glace vanille

AD : pruneaux au sirop et cigarette russe

Mercredi 15

Entrée : tomate *vinaigrette*

Plat : lieu noir frais meunière

Purée potimarron BIO 

Fromage : suisses et sucre

Dessert : pâtisserie

Jeudi 16

Entrée : potage aux haricots rouges

Plat : sauté de veau BIO

Garniture 4 légumes (*pommes de terre, flageolets, haricots verts, carottes*)

Fromage : Livarot

Dessert : crème chocolat BIO et équitable

Vendredi 17

Entrée : tarte brocoli/tomate

Plat : steak haché BIO

P/S : dos de merlu à l'estragon

SP : frites

AD : pommes de terre grenaille

Fromage : chèvre

Dessert : tiramisu

Samedi 18

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : courgettes râpées *vinaigrette*

Plat : cuisse de lapin au cidre
Haricots blancs

Fromage : Camembert

Dessert : crème aux œufs

Dimanche 19

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : salade de coquillettes

Plat : dos de merlu à l'estragon

Pommes de terre grenaille

Fromage : Emmental

Dessert : poire



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 13 au dimanche 19 octobre

Lundi 20

Entrée : salade de pommes de terre

Plat : paupiette de veau au jus

Petits pois BIO

Fromage : Tome

Dessert : orange

Mardi 21

Entrée : carottes râpées BIO 

vinaigrette

Plat : escalope de poulet sauce

charcutière (*cornichon*)

Courgettes/tomates

Fromage : fromage blanc et sucre

Dessert : pâtisserie

Mercredi 22

Entrée : tomate *vinaigrette*

Plat : sauté de bœuf BIO

Pommes de terre grenailles

Fromage : Saint-Jacques BIO 

Dessert : île flottante

Jeudi 23

Entrée : andouille, beurre et cornichon

Plat : poisson frais retour de pêche

au sel de Guérande

Chou fleur BIO béchamel

Fromage : Munster

Dessert : Raisin

Vendredi 24

MENU
ITALIEN

Entrée : potage Parmentier

Plat : spaghetti BIO carbonara

Fromage : yaourt et sucre

Dessert :

SP : ananas au sirop et glace vanille

AD : ananas au sirop et cigarette

russe

Samedi 25

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : lentilles *vinaigrette*

Plat : filet de dorade à la sétoise

Endives braisées

Fromage : Chavroux

Dessert : pomme

Dimanche 26

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : chou rouge *vinaigrette*

Plat : spaghetti BIO carbonara

Fromage : Roitelet

Dessert : chocolat liégeois



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 20 au dimanche 26 octobre

Lundi 27

Entrée : terrine océane

Plat : filet de colin pané et citron

Brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : Brie

Dessert : pomme

Mardi 28

Entrée : courgettes râpées *vinaigrette*

Plat : boulettes de bœuf BIO sauce tomate

Semoule BIO aux pois chiches BIO et légumes

Fromage : suisses aromatisés

Dessert :

SP : pêche au sirop et glace vanille

AD : pêche au sirop et galettes Saint-Michel

Mercredi 29

Entrée : potage aux champignons BIO

Plat : gigot d'agneau BIO aux herbes de Provence
Carottes BIO

Fromage : Rouy

Dessert : banane

Jeudi 30

Entrée : tomate BIO  *vinaigrette*


Plat : œufs durs à la florentine
(épinards BIO béchamel)

Fromage : Bleu

Dessert : riz au lait

Vendredi 31

Entrée : coleslaw (*carotte et chou blanc mayonnaise*)

Plat : cuisse de pintade au jus
Purée de butternut BIO 

Fromage : Mimolette

Dessert : tarte au chocolat

Samedi 1^{er}

FÉRIÉ

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : salade de tagliatelles

Plat : saucisse de Morteau

Chou vert/pommes de terre

Fromage : fjord et sucre

Dessert : poire

Dimanche 2

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : radis beurre

Plat : cuisse de pintade au jus

Purée de butternut BIO 

Fromage : Saint-Morêt

Dessert : crème caramel




Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 27 octobre au dimanche 2 novembre

Lundi 3

Entrée : betteraves cuites BIO 
vinaigrette

Plat :

SP : bavette sauce marchand de vin
AD : boulettes de bœuf BIO sauce
marchand de vin
Coquillettes

Fromage : fromage blanc et sucre

Dessert : orange

Mardi 4

Entrée : maquereau au vin blanc

Plat : nems aux légumes
Nouilles sauce asiatique

Fromage : Pont-l'Évêque

Dessert : pomme au four

Mercredi 5

Entrée : potage au potimarron
BIO  à la Vache Qui Rit

Plat : grillade de porc à la portugaise
Petits pois BIO

Fromage : yaourt aromatisé

Dessert :

SP : glace
AD : crème vanille

Jeudi 6

Entrée : tomate *vinaigrette*

Plat : sauté de veau BIO

Haricots verts

Fromage : Saint-Nectaire AOP

Dessert : pâtisserie

Vendredi 7

Entrée : carottes BIO  *vinaigrette*

Plat : lieu noir frais au sel de
Guérande

Purée Marianne (*épinards*)

Fromage : Tome

Dessert : crème dessert BIO et
équitable au chocolat

Samedi 8

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : haricots blancs *vinaigrette*

Plat : cuisse de lapin à la moutarde
Navets braisés

Fromage : Boursin

Dessert : banane

Dimanche 9

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : champignons cuits à la
crème

Plat : dos de merlu au sel de
Guérande

Purée Marianne (*épinards*)

Fromage : mini Chavroux

Dessert : mousse café



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 3 au dimanche 9 novembre

Lundi 10

Entrée : poireaux *vinaigrette*

Plat : sauté de poulet BIO

Purée

Fromage : Cantal

Dessert : orange

Mardi 11

Entrée : salade Parisienne

Plat : sauté de veau aux petits légumes (*plat cuisiné*)

Fromage : Emmental

Dessert : muffin

Mercredi 12

Entrée : céleri BIO rémoulade

Plat : dos de merlu meunière
Chou fleur BIO béchamel

Fromage : suisses et sucre

Dessert : pâtisserie

Jeudi 13

Entrée : chou blanc BIO *vinaigrette*

Plat : pâtes BIO carbonara

Fromage : Livarot

Dessert : crème BIO vanille

Vendredi 14

Entrée : lentilles *vinaigrette*

Plat : sauté de bœuf BIO
Gratin dauphinois

Fromage : Coulommiers

Dessert : poire

Samedi 15

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : taboulé maison

Plat : quenelle de brochet sauce
nantua

Riz

Fromage : fjord et sucre

Dessert : kiwis

Dimanche 16

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : betteraves cuites *vinai-
grette*

Plat : sauté de bœuf BIO
Gratin dauphinois

Fromage : Saint-Morêt

Dessert : chocolat liégeois



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 10 au dimanche 16 novembre

Lundi 17

Entrée : carottes râpées BIO 
vinaigrette

Plat : pommes de terre BIO aux lardons et fromage

Fromage : yaourt et sucre

Dessert :

SP : glace

AD : compote

Mardi 18

Entrée : poireaux *vinaigrette*

Plat : cuisse de poulet rôtie au jus
Riz BIO/ratatouille

Fromage : Comté

Dessert : pomme

Mercredi 19

Entrée : potage à l'oseille

Plat : sauté d'agneau BIO
Petits pois/carottes

Fromage : fromage blanc et sucre

Dessert : pâtisserie

Jeudi 20

Entrée : assiette charcutière

Plat : coq au vin

Pommes de terre grenaille

Fromage : Saint-Marcellin

Dessert : poire au vin

Vendredi 21

Entrée : terrine de légumes

Plat : quiche au fromage

Laitue *vinaigrette*

Fromage : Brie

Dessert : moelleux chocolat et
crème anglaise

Samedi 22

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : duo de choux *vinaigrette*

Plat : rognons de bœuf sauce
financière

Pâtes

Fromage : Camembert

Dessert : crème caramel

Dimanche 23

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : céleri rémoulade

Plat : quiche au fromage
Haricots verts

Fromage : mini Roitelet

Dessert : orange



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 17 au dimanche 23 novembre

Lundi 24

Entrée : salade coleslaw

Plat : sauté de pintade à la sauce forestière (*champignons*)

Haricots verts BIO

Fromage : yaourt aromatisé

Dessert : kiwis

Mardi 25

MENU
CATHERINETTES

Entrée : tarte aux épinards

Plat : cuisse de poulet sauce curry/
citron

Brocoli/pommes de terre

Fromage : Gouda

Dessert : tarte au citron

Mercredi 26

Entrée : potage au potiron BIO

Plat : rôti de veau BIO

Poêlée de légumes

Fromage : chèvre

Dessert : banane

Jeudi 27

Entrée : mâche *vinaigrette*

Plat : SP : moules marinière

Frites

AD : filet de rougets

Pommes de terre sautées

Fromage : suisses aromatisés

Dessert : SP : glace

AD : café liégeois

Vendredi 28

Entrée : chou rouge BIO *vinaigrette*

Plat : boulettes de bœuf BIO sauce
tomate

Semoule BIO aux pois chiches BIO
et petits légumes

Fromage : Bleu

Dessert : flan caramel BIO

Samedi 29

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : macédoine de légumes

Plat : jambon

Coquillettes

Fromage : Emmental

Dessert : poire

Dimanche 30

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : champignons à la grecque

Plat : boulettes de bœuf BIO sauce
tomate

Semoule BIO aux pois chiches BIO
et petits légumes

Fromage : Boursin ail et fines herbes

Dessert : crème aux œufs



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 24 au dimanche 30 novembre

Lundi 1^{er}

Entrée : betteraves cuites *vinaigrette*

Plat : cuisse de pintade rôtie au jus
Pâtes

Fromage : Saint-Nectaire BIO

Dessert : pomme

Mardi 2

Entrée : salade de quinoa

Plat : dos de merlu et sa sauce
Riz BIO

Fromage : Pont-l'Évêque

Dessert : clémentines

Mercredi 3

Entrée : potage maison

Plat : quiche et laitue *vinaigrette*

Fromage : yaourt

Dessert : moelleux au chocolat et
crème anglaise

Jeudi 4

Entrée : taboulé BIO

Plat : sauté de bœuf BIO
Carottes BIO

Fromage : Tome

Dessert : crème vanille BIO

Vendredi 5

MENU
SAVOYARD

Entrée : mâche *vinaigrette*

Plat : pommes de terre BIO 📍 aux
lardons BIO au Reblochon AOP
P/S : pommes de terre BIO 📍 au
Reblochon AOP

Fromage : suisses aromatisés

Dessert :

SP : glace

AD : compote

Samedi 6

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : filet de hareng/pommes
de terre

Plat : dos de cabillaud, citron, ail et
persil

Poêlée de légumes

Fromage : mini Chavroux

Dessert : banane

Dimanche 7

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : coleslaw (*carotte et chou
mayonnaise*)

Plat : pommes de terre BIO 📍 aux
lardons BIO au Reblochon AOP
P/S : pommes de terre BIO 📍 au
Reblochon AOP

Fromage : Saint-Morêt

Dessert : mousse café



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 1^{er} au dimanche 7 décembre

Lundi 8

Entrée : choux rouges et blancs
BIO râpés *vinaigrette*

Plat : sauté de pintade BIO sauce
forestière (*champignons*)
Haricots verts BIO

Fromage : yaourt aromatisé

Dessert : pâtisserie orientale

Mardi 9

Entrée : poireaux *vinaigrette*

Plat : grillade de porc aux champi-
gnons
mijoté de lentilles BIO 📍 à la patate
douce

Fromage : Coulommiers

Dessert : clémentines

Mercredi 10

MENU DE NOËL

Le menu sera communiqué
ultérieurement

Jeudi 11

Entrée : céleri BIO râpé rémoulade
(*mayonnaise*)

Plat : poisson frais retour de pêche
au sel de Guérande
Épinards BIO béchamel

Fromage : Livarot

Dessert : crème dessert chocolat
BIO et équitable

Vendredi 12

Entrée : laitue *vinaigrette*

Plat : rôti de bœuf BIO froid *moutarde*
P/S : omelette BIO demi lune *ketchup*
Purée

Fromage :

SP : glace

AD : compote

Samedi 13

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : champignons à la
parisienne

Plat : paupiette de veau au jus
Haricots blancs

Fromage : mini Roitelet

Dessert : poire

Dimanche 14

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : carottes râpées *vinaigrette*

Plat : dos de merlu meunière
Purée

Fromage : Camembert

Dessert : crème caramel



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 8 au dimanche 14 décembre

Lundi 15

Entrée : coleslaw BIO (*chou blanc et carotte mayonnaise*)

Plat : cuisse de canard
Navets braisés

Fromage : fromage blanc et sucre

Dessert : SP : glace

AD : cake aux fruits

Mardi 16

Entrée : pâté de campagne

Plat : dos de merlu au curry
Brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : Munster

Dessert : pomme

Mercredi 17

Entrée : mâche aux noix et crou-
tons

Plat : grillade de porc
P/S : galette aux légumes
Petits pois/carottes BIO

Fromage : Rouy

Dessert : crème dessert vanille BIO

Jeudi 18

Entrée : potage aux légumes

Plat : rognons de veau à la sauce
financière

Tagliatelles

Fromage : Pyrénées

Dessert : pâtisserie

Vendredi 19

Entrée : œuf dur mayonnaise

Plat : quiche au fromage

Laitue *vinaigrette*

Fromage : Brie

Dessert : clémentines

Samedi 20

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : champignons crus *vinaigrette*

Plat : boulettes de bœuf BIO sauce
provençale
semoule

Fromage : faisselle et sucre

Dessert : mousse chocolat

Dimanche 21

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : sardines à l'huile

Plat : quiche au fromage
Haricots verts

Fromage : Boursin

Dessert : kiwis



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 15 au dimanche 21 décembre

Lundi 22

Entrée : carottes râpées BIO 
vinaigrette

Plat : paupiette de veau au jus
SP : pommes paillasson
AD : pommes noisettes

Fromage : yaourt et sucre

Dessert : salade d'agrumes

Mardi 23

Entrée : taboulé

Plat : SP : steak haché BIO

AD : galette de pois/blé
Chou fleur BIO béchamel

Fromage : Roquefort

Dessert : poire

Mercredi 24

Entrée : mâche aux croutons et noix

Plat : filet de dorade à la sétoise
Haricots plats

Fromage : Camembert

Dessert : pâtisserie

Jeudi 25

Entrée : terrine de poisson

Plat : cuisse de pintade rôtie au jus
Gratin dauphinois

Fromage : chèvre

Dessert : crème brûlée

Vendredi 26

Entrée : betteraves cuites *vinaigrette*

Plat : jambon de dinde
Pâtes

Fromage : Maroilles

Dessert : clémentines

Samedi 27

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : piémontaise

Plat : moussaka

Fromage : fjord et sucre

Dessert : muffin

Dimanche 28

Uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : poireaux *vinaigrette*

Plat : jambon de dinde
Pâtes

Fromage : Emmental

Dessert : pomme



Circuit court (Île-de-France)

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

Du lundi 22 au dimanche 28 décembre



Pour bénéficier des repas

Organisation des repas

Les menus sont prévus du lundi au dimanche.

Les clubs restaurants vous accueillent du lundi au vendredi pour déjeuner à 12h.

Les repas à domicile sont livrés du lundi au vendredi

(jeudi : livraison du jeudi et samedi, vendredi : livraison du vendredi et dimanche).

Les livraisons sont organisées de 9h à 13h.

En cas d'hospitalisation et sur présentation d'un justificatif, le repas ne sera pas facturé.

Pour la reprise des repas, contacter le service 48h à l'avance.

Le tarif

Le tarif des repas est calculé en fonction de vos ressources.

Ces tarifs sont conditionnés par le calcul de quotients familiaux.

Pour 2025, nous fournir votre feuille d'imposition ou non-imposition 2024 sur les revenus 2023.

La ville de Fontenay souhaite mieux prendre en compte les ressources de chacun.e pour y appliquer un tarif adapté et personnalisé.

Les repas en clubs s'échelonnent de 2,85 € à 13,37 € à compter du 1^{er} septembre 2025.

Les repas à domicile de 3,85 € à 18,04 €, livraison comprise.

Tout repas doit être commandé avant le mercredi pour la semaine suivante.

Tout repas commandé sera facturé.

Les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements