

Restaurant scolaire

Restauration collective municipale



Menu du 2 au 13 novembre 2020

LUNDI 2

Lasagnes au saumon
Babybel BIO
Pomme BIO 📍

MARDI 3

Potage au cresson et au kiri
Boulettes de lentilles BIO, sauce
au fromage blanc
Riz BIO pilaf 🍷
Orange

MERCREDI 4

Céleri BIO râpé rémoulade
(mayonnaise)
Gigot d'agneau aux herbes
de Provence
P/S : hachis végétal au soja sauce
curry
Haricots beurre
Emmental BIO 📍 🌿

JEUDI 5

Chou rouge BIO râpé vinaigrette
Semoule BIO aux pois chiches
BIO et petits légumes (bouillon
de légumes)
Suisse BIO 🌿 et sucre
Fruits secs (noix, noisettes,
amandes)

VENDREDI 6

Salade piémontaise (pommes de
terre BIO, œuf, tomates, cornichon,
mayonnaise)
Dos de merlu sauce basilic 🍷
Brocoli BIO
Yaourt BIO 🌿 et sucre

LUNDI 9

M : segments de pomelos,
P/A : pomelos et sucre
Suprême d'or, quartier de citron 🍷
Carottes BIO
Crème dessert BIO vanille

MARDI 10

Omelette BIO au fromage
(Emmental), dosette de ketchup
Haricots verts BIO
Brie BIO 🌿
Pomme BIO

MERCREDI 11

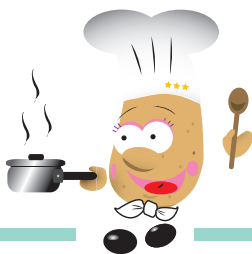
Fénié

JEUDI 12

Salade de mâche aux dés
d'emmental vinaigrette
Riz BIO (céréales) aux haricots
rouges (légumineux) et petits
légumes
Ananas au sirop (coupelle)

VENDREDI 13

Salade coleslaw (carottes et chou
blanc râpés à la mayonnaise)
Émincé de bœuf BIO 🍷 à la crème
P/S : hachis végétal au soja
Pommes noisettes 🍷
Yaourt aromatisé BIO 📍



Restaurant scolaire

Restauration collective municipale



Menu du 16 au 27 novembre 2020

LUNDI 16

Dos de merlu sauce aurore (crème, tomate) 🍷
Chou fleur BIO béchamel
Tome BIO 📍
Orange

MARDI 17

Potage à l'oseille et au kiri
Haché végétal BIO (façon égrené)
Semoule BIO
Pomme BIO 📍

MERCREDI 18

Oeuf dur mayonnaise
Hachis Parmentier végétal (purée de pommes de terre, lentilles cuisinées)
Salade verte
Fromage Saint Jacques BIO 📍

JEUDI 19

Menu établi d'après les propositions du groupe scolaire de Pasteur élémentaire

Escalope de poulet sauce au curry, viande certifiée
P/S : brochette de colin
Purée de patate douce
Fromage blanc BIO et crème de marron (coupelle)
Crumble aux pommes

VENDREDI 20

Carottes BIO râpées vinaigrette
Émincé de veau BIO, sauce marengo 🍷
P/S : omelette BIO
Petits pois BIO
Yaourt BIO 📍 et sucre

LUNDI 23

M : segments de pomelos
P/A : pomelos et sucre
Steak haché de bœuf BIO frais 🌟 🍷
Brocoli BIO
P/S : haché végétal BIO façon steak
Crème dessert BIO chocolat

MARDI 24

Laitue à l'emmental, vinaigrette
Omelette BIO, dosette de ketchup
Frites 🍷
Compote BIO pomme/abricot

MERCREDI 25

Potage à la tomate
Minestrone : spaghetti BIO (céréales) aux pdt BIO 📍 et haricots blancs BIO (légumineux) et petits légumes
Camembert BIO 📍
Ananas

JEUDI 26

Tajine d'agneau
P/S : quenelle de brochet à l'aneth
Carottes BIO
Tome Montorgueil BIO 📍
Gâteau de semoule

VENDREDI 27

Céleri râpé BIO rémoulade (mayonnaise)
Dos de saumon frais au sel de Guérande 🍷
Épinards BIO béchamel
Fromage blanc BIO 📍 et sucre
Fruits secs (noix, noisettes, amandes)



Restaurant scolaire

Restauration collective municipale



Menu du 30 novembre au 11 décembre 2020

LUNDI 30

Émincé de poulet BIO sauce normande (crème, champignons)
Blé BIO sauce tomate
P/S : haché végétal au soja
Yaourt aromatisé BIO
Clémentine(s)

MARDI 1^{er}

Mâche à l'emmental vinaigrette
Boulettes de lentilles sauce au fromage blanc
Purée au lait
Compote BIO pomme/cassis

MERCREDI 2

Potage alphabet
Rôti de veau BIO aux herbes de Provence
Chou fleur BIO béchamel
P/S : omelette
Tome BIO de Rambouillet
Banane

JEUDI 3

Carottes râpées vinaigrette
Riz BIO (céréales) aux haricots rouges (légumineux) et légumes verts
Fromage blanc BIO et sucre

VENDREDI 4

Endives aux noix, vinaigrette
Dos de merlu sauce au curry
Haricots verts BIO
Crème dessert vanille BIO

LUNDI 7

Steak haché BIO frais
P/S : steak végétal au soja BIO
Petits pois BIO
Suisse BIO et sucre
Pomme BIO

MARDI 8

Potage aux champignons et kiri
Galette végétale BIO aux lentilles
dosette de ketchup
Boulgour BIO
Clémentine(s)

MERCREDI 9

Mâche vinaigrette
Dos de lieu noir frais, sauce oseille
Brocoli BIO
Emmental BIO
Tarte à la noix de coco

JEUDI 10

Pommes de terre gratinées au fromage, salade verte
Faisselle et sucre
Kiwi

VENDREDI 11

Lentilles BIO vinaigrette
Émincé de bœuf BIO sauce stroganof (oignons, crème, paprika)
Carottes BIO
P/S : quenelle de brochet
Yaourt BIO et sucre

La Municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité (fabrication maison), le goût (produits frais et de saison) et l'équilibre alimentaire.

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire.

pain bio à tous les repas

viande certifiée

viande d'animaux nés, élevés, abattus en France

viande d'animaux nés, élevés, abattus en CEE

subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

sauf enfants des maternelles

P/S : plat de substitution

P/A : Primaires/Adultes – M : Maternelles

circuit court (Île-de-France)

cuisson sur place à l'école

informations sur l'origine nationale des viandes de bœuf et de veau disponibles à la Fontenaysienne sur demande écrite ou faxée

