

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu du 1^{er} au 29 octobre 2021

Bon appétit



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.

VENDREDI 1

Tomate BIO et dés d'Emmental, vinaigrette
Lentilles BIO à la tomate
Riz BIO pilaf
A : Munster
Orange
Pain au sésame, confiture, compote BIO pomme/poire

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Cocktail de salade et Féta, vinaigrette Semoule BIO et tajine de légumes A : Boursin ail et fines herbes Compote BIO pomme/fruits rouges Pain aux céréales, mini chavroux, orange	Pizza à la mozzarella Émincé de poulet BIO aux herbes de Provence P/S : Égréné de soja BIO Petits pois BIO A : Yaourt BIO et sucre Orange Crêpe, suisse BIO et sucre	Potage au potimarron BIO Rôti de veau BIO ## au jus P/S : Dos de merlu, sauce betterave/paprika Étoiles de légumes (chou fleur/brocoli/carotte) Fromage blanc BIO et sucre Raisin Croissant, lait BIO	Laitue vinaigrette Moules BIO marinière Frites Suisse BIO et sucre A : Salade d'agrumes Pain au son, micro-beurre, banane	Concombre BIO, sauce au fromage blanc et ciboulette Omelette BIO demi lune, dosette de ketchup Macédoine de légumes A : Livarot Crème dessert vanille BIO Pain au lait, raisin
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
A : Taboulé Suprême d'or et citron Carottes BIO Babybel BIO Pomme BIO Muffin, lait BIO	Potage Dubarry (chou fleur) à la Vache Qui Rit Tarte butternut et Comté AOP, salade verte A : Cantal AOC Clafoutis aux prunes maison Pain de campagne, Vache Qui Rit BIO, compote BIO pomme/fruits rouges	Oeuf dur mayonnaise Blézotto champignons/parmesan (blé BIO) Yaourt aromatisé BIO Raisin Pain de mie, pâte à tartiner, mangue au sirop	Courgettes râpées et féta, vinaigrette Sauté de boeuf BIO aux oignons P/S : Égréné au soja BIO Brocoli BIO A : Tome BIO Gâteau basque Pain au pavot, coupelle de confiture, banane	Tomate BIO à la mozzarella BIO, vinaigrette Saucisse de Toulouse P/S : Brochette de colin, sauce basilic Flageolets BIO cuisinés A : Fromage blanc BIO et sucre Compote BIO pomme/banane Pain au sésame, micro-beurre, raisin
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Pamplemousse et sucre Riz BIO et tajine de courgettes Yaourt nature BIO et sucre A : Pruneaux au sirop Pain au maïs, micro-beurre, orange	A : Salade piémontaise BIO IDF (tomates, œuf, mayonnaise, cornichon) Steak haché frais BIO P/S : Steak au soja BIO Haricots beurre Suisse BIO et sucre Pomme BIO Duo moelleux, compote BIO pomme/banane	Potage paysan (légumes) Omelette BIO roulée au fromage Penne BIO Boursin Raisin Pain complet, barre de chocolat, ananas au sirop	Duo de choux BIO, vinaigrette Sauté de veau BIO ##, sauce catalane (tomates, oignons, poivrons) P/S : Dos de merlu sauce catalane Purée au céleri A : Roquefort AOP Flan BIO nappé caramel Pain aux céréales, mini chavroux, raisin	A : Lentilles BIO IDF, vinaigrette Dos de saumon frais au sel de Guérande Chou fleur BIO béchamel Emmental BIO Banane Palmitos, suisse BIO et sucre
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade de riz (thon, tomates, poivrons) Dos de merlu sauce au boursin Carottes BIO Yaourt BIO aromatisé Orange Gaufre, lait BIO	Potage breton (pommes de terre, poireaux, carottes, tomates) Pizza BIO fromage et salade verte Brie BIO Gâteau de semoule maison Pain au son, coupelle de miel, pêche au sirop	Radis émincés, vinaigrette Sauté de boeuf BIO bourgeoise (carottes, champignons, tomates) P/S : Omelette BIO demi lune, dosette de ketchup Petits pois BIO Saint Jacques BIO Éclair au chocolat Pain de campagne, beurre, raisin	Endives, vinaigrette Mijoté de lentilles BIO IDF à la patate douce Fromage blanc BIO et sucre Compote BIO pomme/poire Pain de mie, vache qui rit BIO, kiwi	MENU HALLOWEEN Carottes râpées BIO, vinaigrette Cuisse de pintade à l'orange P/S : Steak au soja BIO Purée de potimarron BIO Mimolette Tarte aux abricots Pain au pavot, pâte à tartiner, orange

- 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
- Circuit court (Île-de-France)
- Cuisson sur place à l'école
- P/S :** Plat de substitution
- P/A :** Primaires/Adultes
- M :** Maternelles
- Goûter Maternelles (tous les jours) / Primaires (les mercredis et vacances)**
- ##** Informations sur l'origine nationale des viandes de bœuf et de veau disponibles à la Fontenaysienne sur demande écrite

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Fruits et légumes de saison :

