



# Qu'est ce qu'on mange à la cantine ?



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 16/01 AU 20/01/2023	<p>Duo de choux / Emmental</p> <p>Croque aux fèves / salade verte</p> <p>Yaourt fermier bio framboise</p>	<p>Piemontaise</p> <p>Filet de loup à la vapeur coulis de pourron doux / Haricot vert</p> <p>St Nectaire / Fruit</p>	<p>Salade d'épinard pignon de pin</p> <p>Paupiette de de dinde forestière / Riz</p> <p>Yaourt aux fruit / Biscuit</p>	<p>Soupe vermicelle</p> <p>Pot au feu aux légumes de saison</p> <p>Leerdamer / Fruit</p>
DU 23/01 AU 27/01/2023	<p>Velouté de légumes</p> <p>Brandade de poisson laitue</p> <p>Cantal / Salade de fruits</p>	<p>Salade douceur de potiron</p> <p>Far Normand salé</p> <p>Yaourt à boire / Compote</p>	<p>Tartine de chèvre maison</p> <p>Sauté de veau au chorizo / poelée de panais au miel</p> <p>Chantenaille / Fruit</p>	<p>Meli-mélo carotte pomme</p> <p>Cassoulet de poireaux</p> <p>Fromage blanc</p>
DU 30/01 AU 03/02/2023	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Potée gourmande / saucisse</p> <p>Kiri / fruit</p>	<p>Rillettes - cornichons</p> <p>Poisson frais du jour / semoule au petits légumes</p> <p>Yaourt nature bio / fruit</p>	<p>Galette végé</p> <p>Crêpe sucrée larme de nutella</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Steak / Frites</p> <p>Fromage frais bio aux fruits</p>
DU 06/02 AU 10/02/2023	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Tomme blanche / Fruit</p>	<p>Salade de riz mimolette sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Boeuf carotte</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Dos de colin moutarde à l'ancienne / pomme de terre vapeur</p> <p>Petit-suisse</p>	<p>Salade de maïs carotte</p> <p>Pois cassés façon rissotto au champignon</p> <p>Crème caramel maison</p>
DU 27/02 AU 03/03/2023	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Navarin d'agneau / gratin de chou-fleur</p> <p>Boursin / Fruit</p>	<p>Potage de saison maison</p> <p>Sauté de poulet / Coquillette semi-complète</p> <p>St Paulin / Fruit</p>	<p>Légumes secs à la marocaine</p> <p>Quiche quinoa et champignon</p> <p>Fromage blanc / Minestrone de fruits</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Rôti de cabillaud / Fondue de poireaux Ebly</p> <p>Coupe liégeoise</p>

## NUTRI - INFO

proposition faites par les  
enfants d'une des écoles



### Nos produits:

Boeuf Charolais Race à viande  
 Veau fermier sous la mère du Parc Marais Poitevin  
 Porc fermier Vendée alimentation graine de lin élevé en plein air,  
 Poisson simple surgélation



Les allergènes présents dans les  
préparations:



Porc Fermier élevé en  
plein air de Vendée  
Label Rouge IGP



Pour nous fournir en viande de porc, nous faisons appel à l'entreprise "Tradition de Vendée":

'Nous sommes heureux d'avoir été sélectionnés par la Cuisine Centrale pour travailler ensemble afin de proposer à vos enfants des produits de qualité. Nous sommes producteurs de porcs fermiers élevés en plein air. Nos cochons bénéficient d'espaces extérieurs à l'année où ils peuvent se nourrir de céréales sans OGM ainsi que des petites bêtes qu'ils trouvent dans la terre. Le bien-être de nos animaux est notre priorité, c'est pourquoi nous respectons leur cycle de croissance sans avoir recours aux hormones.'

Ville de  
**FONTENAY  
LE COMTE**