IN.CA.F. Restaurant Scolaire
2 rue Francis Eon – BP 337
85205 FONTENAY LE COMTE Cédex
A-Fnt Interne/Rest. Scol/Comm. Menu/Menu semaineN°

Menu

Semaine N° 03 : du 15 au 19 janvier 2023

DEJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Marine (1) Mousse de foie	Endives/tomate/ fromage/croûtons Œufs mayonnaise	Macédoine mayonnaise Rosette	Salade César (2) Carré de porc / cornichon	Salade de crozets à la Dauphinoise (3) Mortadelle
Plats garnis	Pavé de dinde à l'indienne Nems végétariens aux légumes	Coquillettes BIO à la carbonara	**MENU ANTILLAIS** Rougail de saucisses 	Steak haché Émincé méditerranéen	Brochette de lieu Madras Colin pané / citron
	Haricots verts BIO à la napolitaine Salsifis à le crème de curcuma	Sauté de poulet à la provençale Coquillettes BIO Poêlée méridionale	Riz pilaf Poêlée Tex-mex	Purée Poêlée de légumes au pesto	Gratin de choux fleurs Épinards à la crème
Desserts	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule vanillée Corbeille de fruits	Éclair vanille ou chocolat Corbeille de fruits	Yaourt brassé poire/ chocolat Corbeille de fruits	Yaourt à boire Corbeille de fruits	Fromage frais fruité Corbeille de fruits

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrées	Tomate à la ciboulette Pavé au poivre	Velouté courgettes / poivrons Hors d'œuvre	Carottes râpées BIO Pâté en croûte	Pomelos Cervelas cornichon
Plats garnis	**LA MONTAGNE** Tartiflette (PDT/ lardons/oignons/vin blanc/gouda/ emmental/crème Salade verte 	Tartine auvergnate Pain/fourme d'Ambert/ mozzarella/jambon/ roquette	Pilons de poulet rôtis aux herbes Côte de porc	Jambon fumé Crousti fromage à l'emmental
		Salade verte	Spicy potatoes	Flageolets/carottes
Desserts	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc nature Corbeille de fruits	Pot de crème cookies chocolat blanc Corbeille de fruits	Velouté Fruix Corbeille de fruits	Riz au lait maison Corbeille de fruits

(1) Marine = PDT, surimi, thon, macédoine, thon, échalote
(2) César = Salade, tomate, poulet, croutons, fromage
(3) Crozets à la dauphinoise = Crozets, fourme d'Ambert, cubes de saucisse fumée, maïs, tomate, persil, sauce moutarde et miel

Le Service GESTION RESTAURATION

Issue de l'agriculture biologique - Origine France - Origine locale

Nous proposons des viandes (porc, bœuf, volaille, veau, agneau) d'origine 100 % française. Cependant des problèmes d'approvisionnements indépendants de notre volonté peuvent amener à recevoir des produits de l'Union Européenne.
Certaines préparations peuvent contenir des allergènes. Si vous avez un PAI, veuillez-vous signaler lors de votre passage.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent.