VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté à la tomate Carottes râpées vinaigrette	Surimi mayonnaise	Salade de pâtes au maïs	Concombre à la crème	Menu Halloween Feuilleté saucisse & ketchup
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill	Crumble de légumes aux lentilles	Saucisse de Francfort
Garniture	Petits pois	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Purée de potimarron
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse sucré	Mimolette
Dessert	Crème dessert	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Liégeois	Gâteau vanille	Clémentine

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes	Velouté de poireaux		Chèvre chaud toasté	Velouté carotte & cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Médaillon de merlu sauce citron		Gratin de gnocchis Sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Férié	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois chocolat		Compote	Crumble pomme cannelle

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Médaillon de surimi mayonnaise Rosette & cornichon	Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons & dés d'emmental	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre & fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Epinards	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Petit Suisse aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Moelleux aux pommes	Banane chocolat	Fruits au sirop	Glace

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Velouté de tomates	Rosette & cornichon	Bouillon de volaille aux vermicelles	Salade de maïs & cœurs de palmier	Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Assiette façon raclette (Jambon salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre fromage à raclette Salade verte	Purée de panais au curcuma	Riz
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Gâteau marbré	Pomme rôtie au miel	Mousse au chocolat

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 04 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Salade de chou blanc, échalote & persil Haricots verts vinaigrette	Salade verte, emmental & croûtons	Carottes râpées	Velouté de butternut	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisses de volaille aux lentilles	Croque-Monsieur	Œufs durs à la Florentine	Spaghettis au bœuf effiloché
Garniture			Salade verte	Végétarien	
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse sucré	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Poire au chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Novly caramel ou vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Céleri rémoulade Salade de perles & surimi sauce corail	Velouté de tomate aux vermicelles	Salade verte au maïs sauce blanche	Salade lentilles vertes & échalotes	Brocolis vinaigrette
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douces & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Frites	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Ile flottante	Compote de pommes	Fruits au sirop	Clafoutis aux poires

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron Coleslaw	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Terrine de légumes	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche Lorraine	Aiguillette de poulet & sauce tartare	
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Purée de carottes	Repas de Noël
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	
Dessert	Crème dessert	Compote	Salade de fruits frais	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Ville de FONTAINE LE COMTE

Semaine du 28 au 31 décembre 2026 ALSH

	Lundi 28 décembre	Mardi 29 décembre	Mercredi 30 décembre	Jeudi 31 décembre	
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Carottes râpées	
Plat	Blanquette de poissons	Spaghettis sauce tomate & fromage râpé	Rôti de porc au jus	Coquiflette	
Garniture	Haricots beurre	Végétarien	Frites		Bonne année 2027 !
Fromage	Fromage	Petit Suisse sucré	Fromage	Fromage	
Dessert	Cocktail de fruits	Moelleux aux pommes	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Compote	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison