

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
ENTREE	PASTEQUE	BETTERAVES VINAIGRETTE			SALADE VERTE LOCALE, MAIS ET EMMENTAL
PLAT PROTIDIQUE	STEAK HACHE DE VEAU	PILON DE POULET DU GERS AUX HERBES	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC LOCALE POEELE	FILET DE LIEU CREME BASILIC
GARNITURE	FRITES ET KETCHUP	FARFALLES ET RAPE	HARICOTS VERTS PERSILLES	FLAN DE COURGETTES	RIZ PILAF
PRODUIT LAITIER			TARTARE AIL & FINES HERBES	CANTAL	
DESSERT	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUITS DE SAISON LOCAUX (2)	COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUITS DE SAISON BIO (2)	GLACE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent





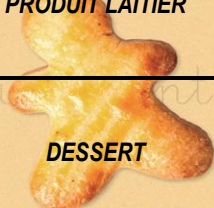
elles cuisinent

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	<i>lundi 10 septembre</i>	<i>mardi 11 septembre</i>	<i>mercredi 12 septembre</i>	<i>jeudi 13 septembre</i>	<i>vendredi 14 septembre</i>
 ENTREE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON BIO ET LOCAL 			
 PLAT PROTIDIQUE	SAUTE DE DINDE AU CURCUMA	EMINCE DE BŒUF A LA THAÏ	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	COUSCOUS BOULETTE MERGUEZ
GARNITURE	COQUILLETES	CAROTTES PERSILLÉES	LENTILLES AU JUS	EPINARDS A LA CREME	SEMOULE ET SES LEGUMES
PRODUIT LAITIER			CAMEMBERT	SAINT PAULIN	PETIT SUISSE
 DESSERT	FRUITS DE SAISON (2)	YAOURT AUX FRUITS	FLAN NAPPE CARAMEL	FLAN PATISSIER	FRUITS DE SAISON (2)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.
Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
ENTREE	SALADE DE TOMATE BIO A LA FETA 			CELERI REMOULADE	
PLAT PROTIDIQUE	FILET MEUNIÈRE ET CITRON	AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE	AILERON DE VOLAILLE AUX ÉPICES	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	MACARONI
GARNITURE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES VAPEUR FRAICHES PERSILLÉES	PETITS POIS	RIZ	A LA CARBONARA MAISON
PRODUIT LAITIER		CHANTENEIGE	YAOURT AUX FRUITS MIXES		PETITS SUISSES AUX FRUITS
DESSERT	BEIGNET A LA POMME	FRUITS DE SAISON (2)	QUATRE QUARTS	FRUITS DE SAISON (2)	FRUITS DE SAISON (2)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent









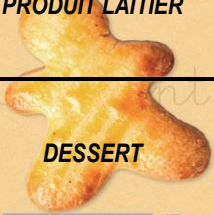


elle cuisine

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	<i>lundi 24 septembre</i>	<i>mardi 25 septembre</i>	<i>mercredi 26 septembre</i>	<i>jeudi 27 septembre</i>	<i>vendredi 28 septembre</i>
 ENTREE	MELON LOCAL 	SALADE VERTE MAIS CROUTONS			TOMATES FRAICHES A LA VINAIGRETTE 
 PLAT PROTIDIQUE	JAMBON D'AUCH BRAISE	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	CALAMARS A LA ROMAINE 	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
GARNITURE	 PUREE	GRATIN CHOU-FLEUR BECHAMEL	SALADE VERTE 	HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE	COEUR DE BLE
PRODUIT LAITIER			KIRI 	MIMOLETTE	
 DESSERT	YAOURT FERMIER SUCRE	FRUITS DE SAISON (2)	FRUITS DE SAISON LOCAUX (2) 	FRUITS DE SAISON BIO (2) 	ECLAIR AU CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	<i>lundi 01 octobre</i>	<i>mardi 02 octobre</i>	<i>mercredi 03 octobre</i>	<i>jeudi 04 octobre</i>	<i>vendredi 05 octobre</i>
ENTREE	TABOULE	TOMATES AU BASILIC			SALADE AU FROMAGE ET CROUTONS
PLAT PROTIDIQUE	CROISSANT AU JAMBON	MERLU A LA CREME DE POIREAUX	BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATES	PILON DE POULET DU GERS	ESCALOPE DE PORC LOCALE SAUCE MOUTARDE
GARNITURE	CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLES	RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER			CAMEMBERT	GOUDA	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO(2)	YAOURT FERMIER	ASSORTIMENT DE COMPOTES	SEMOULE OU RIZ AU LAIT	TARTE AUX FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément



Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons




vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	<i>lundi 08 octobre</i>	<i>mardi 09 octobre</i>	<i>mercredi 10 octobre</i>	<i>jeudi 11 octobre</i>	<i>vendredi 12 octobre</i>
 ENTREE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	SALADE DE RIZ AUX DES D'EMMENTAL		<i>CAROTTES RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE</i>	
 PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE LIEU	BEIGNETS DE POULET	BRANDADE DE POISSON	JAMBON D'AUCH BOUCHEE	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES
GARNITURE	SEMOULE	TOMATES PROVENCALES	SALADE VERTE	COQUILLETES	PRINTANIERE DE LEGUMES
PRODUIT LAITIER			RONDELE		CANTAL
 DESSERT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON (2)	LIEGEOIS VANILLE OU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE OU AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON (2)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément

api

Conception CréAval

Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
ENTREE	SALADE COMPOSEE BIO	TARTE AU FROMAGE			CONCOMBRE A LA CREME
PLAT PROTIDIQUE	MACARONIS	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE	OMELETTE AU FROMAGE	MENUS	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE
GARNITURE	A LA SAUCE BOLOGNAISE	HARICOTS PLATS	RATATOUILLE	Du Végé POUR CHANGER? POUR CHANGER?	RIZ PILAFF
PRODUIT LAITIER			SAMOS		
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS OU MIXES	FRUITS DE SAISON (2)	COMPOTE DE FRUITS		CREME VANILLE OU CAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément



Menus des Restaurants Scolaires de FONTENILLES



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons








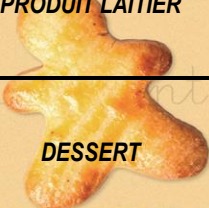


vous cuisinez

ils cuisinent

elle cuisine

En marron : plat fait maison ou cuisiné

Menus validés en commission du 2 juillet 2018

	<i>lundi 05 novembre</i>	<i>mardi 06 novembre</i>	<i>mercredi 07 novembre</i>	<i>jeudi 08 novembre</i>	<i>vendredi 09 novembre</i>
 ENTREE	BETTERAVES VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE			CAROTTES RAPEES BIO 
 PLAT PROTIDIQUE	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
GARNITURE	AU BOEUF	CHOU-FLEUR A LA CREME	SALADE VERTE 	HARICOTS BLANCS TOMATES	PETITS POIS
PRODUIT LAITIER			TARTARE 	EMMENTAL	
 DESSERT	YAOURT SUCRE	FRUITS DE SAISON (2)	ABRICOTS AU SIROP 	FRUITS DE SAISON (2) 	MOUSSE AU CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Sauf exception, les éléments du plat chaud sont servis séparément

api

Conception CréAval