



**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 03 janvier

mardi 04 janvier

mercredi 05 janvier

jeudi 06 janvier

vendredi 07 janvier

*Repas végétarien*



SALADE DE RIZ	SALADE VERTE MIMOSA	COLESLAW	FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES
STEAK HACHÉ	PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE	PORC AU CARMEL	NUGGETS DE VOLAILLE
PETITS POIS AU JUS	MACARONI	CHOUX FLEURS BECHAMEL	<b>SEMOULE BIO</b>	EPINARDS A LA CREME
CHANTENEIGE		CANTADOU		
FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	GALETTE FRANGIPANE	CREME DESSERT VANILLE	BRIOCHE DES ROIS





**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

lundi 10 janvier      mardi 11 janvier      mercredi 12 janvier      jeudi 13 janvier      vendredi 14 janvier

*Repas végétarien*



<b>ENDIVES ET SALADE AUX DES DE JAMBON</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>SALADE CROUTONS FROMAGE</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVES BIO AUX POMMES</b>
<b>BOULES DE BOEUF AU CURRY</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	<b>SAUCE CARBONARA</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>BLANQUETTE DE COLIN</b>
<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>TORTIS</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>BOULGOUR</b>
	<b>EDAM</b>		<b>KIRI</b>	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>



**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 17 janvier

mardi 18 janvier



mercredi 19 janvier

jeudi 20 janvier

vendredi 21 janvier

*Repas végétarien*



ROSETTE ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE AU MAIS
FILET DE LIEU AUX PETITS LEGUMES	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS	BOURGUIGNON DE BOEUF	CORDON BLEU
COQUILLETES	FRITES	PURÉE MAISON	CAROTTES PERSILLÉES	PUREE DE POMME DE TERRE ET POTIRON
	ST PAULIN		VACHE QUI RIT	
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE	YAOURT BIO 	TARTE AUX POMMES





# RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 24 janvier

mardi 25 janvier

mercredi 26 janvier

jeudi 27 janvier

vendredi 28 janvier

*Repas végétarien*



<b>SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLES</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>	<b>SALADE ET ENDIVE AU BLEU ET NOIX</b>	<b>SALADE POMMES DE TERRE AU THON</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>
<b>NUGGETS VEGETAL</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE</b>	<b>BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>
<b>BROCOLIS</b>	<b>BLE PILAFF</b>	<b>RIZ</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLADE</b>	<b>MACARONIS BIO</b>
<b>FROMAGE</b>			<b>MIMOLETTE</b>	
<b>KIWI</b>	<b>YAOURT BIO YEO</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TIRAMISU</b>



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 31 janvier

mardi 01 février

mercredi 02 février

jeudi 03 février

vendredi 04 février

*Repas végétarien*



*Chandeleur*

<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>		<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>	<b>CREPE AU FROMAGE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>
<b>BURGER DE VEAU</b>		<b>FALAFELS</b>	<b>FILET MEUNIERE ET CITRON</b>	<b>SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>
<b>POMMES SAUTEES</b>		<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>BLETTES BECHAMEL</b>	<b>PURÉE DE POTIRON</b>	<b>SALADE VERTE</b>
		<b>BRIE</b>		<b>EMMENTAL</b>	
<b>YAOURT AUX FRUITS</b>		<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS ET BISCUITS</b>	<b>BANANE BIO</b>	<b>CREPE DE LA CHANDELEUR</b>



# RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 07 février

mardi 08 février

mercredi 09 février

jeudi 10 février

vendredi 11 février

*Repas végétarien*



<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CELERI REMOULADE</b>	<b>ROSETTE ET CORNICHONS</b>	<b>SALADE ENDIVE GOUDA</b>
<b>SAUTÉ PORC À L'ANANAS</b>	<b>ROSTI DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES</b>	<b>LASAGNE DE BOEUF MAISON</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>POEELE DE SAISON</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>HARICOTS PLATS SAUTÉS</b>	<b>FRITES</b>
	<b>CAMEMBERT</b>		<b>FROMAGE</b>	
<b>YAOURT BIO</b>	<b>DONUTS</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

**PRODUIT LOCAL**



**PRODUIT BIO**



**REPAS VEGETARIEN**

**CUISINÉ PAR LES CHEFS !**

lundi 14 février

mardi 15 février

mercredi 16 février

jeudi 17 février

vendredi 18 février

*Repas végétarien*



SURIIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES	I/2 PAMPLEMOUSSE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE CROUTONS FROMAGE
SAUTÉ DE BOEUF PAPRIKA	ESCALOPE DE DINDE POELEE	SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	ECRASEE DE POMMES DE TERRE ET POISSON
<b>SEMOULE BIO</b>	POMMES NOISETTES	SPAGHETTI	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	SALADE VERTE
MIMOLETTE				TARTARE
PETITS SUISSES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN VANILLE CARMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT

