



api



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Menu végétarien 				
CONSOMME DE VERMICELLES	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	CELERI RAVE MAYONNAISE	SALADE VERTE MIMOSA
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	HACHIS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CALAMARS À LA ROMAINE	SAUCE CARBONARA
<b>SEMOULE BIO</b> 	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETITS POIS AU JUS	MACARONI
EDAM				CANTADOU
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT DE MARDI GRAS	FROMAGE BLANC SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME DESSERT VANILLE



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
			repas montagnard 	Menu végétarien 
<b>SALADE ET ENDIVES AUX POMMES</b>	<b>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>BETTERAVES ET POMMES</b>
<b>SAUTÉ DE PORC AU CURRY LOCAL</b> 	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE</b> 	<b>FILET DE LIEU SAUCE VIERGE</b>	<b>TARTIFLETTE MAISON</b>	<b>PASTA PRIMAVERA</b>
<b>RIZ BIO</b> 	<b>PURÉE DE CAROTTES</b>	<b>HARICOTS PLATS PERSILLÉS</b>		
	<b>MIMOLETTE</b>			<b>TARTARE</b>
<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BISCUITS</b>	<b>TARTE A LA MYRTILLE</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ BIO</b> 



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Menu vegetarien 				
<b>SALADE DE BLE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>	<b>SALADE VERTE COMPOSÉE</b>	<b>VELOUTE DE LEGUMES</b>
<b>FALAFELS</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	<b>COTES DE PORC POEELE</b>	<b>BLANQUETTE DE COLIN</b>
<b>CHOUX FLEUR BECHAMEL</b>	<b>FRITES</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX POMME DE TERRE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>RIZ BIO</b> 
			<b>YAOURT SUCRE</b>	<b>CAMEMBERT</b>
<b>CREME DESSERT A LA VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON</b>	<b>QUATRE QUART</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
Menu vegetarien 				
<b>CHOU CHINOIS EN SALADE</b>	<b>RADIS ET BEURRE</b>	<b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>SALADE DE TORSADES OLIVES ET MAIS</b>
<b>FILET MEUNIERE CITRON</b>	<b>GNOCCHIS A LA ROMAINE</b>	<b>LASAGNES AU BOEUF MAISON</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA</b>
<b>CAROTTES VICHY</b>	-	<b>SALADE VERTE</b>	<b>POEELE DE LEGUMES</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>
<b>VACHE QUI RIT</b>				<b>EMMENTAL</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b> 	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
				Menu végétarien 
<b>SALADE ET ENDIVES AUX NOIX</b>	<b>SALADE COLESLAW</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>
<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	<b>ÉCRASEE DE POISSON ET POMMES DE TERRE</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>BOULE DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>	<b>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</b>
<b>BROCOLIS PERSILLES</b>	<b>ÉCRASEE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>
	<b>GOUDA</b>			<b>BRIE</b>
<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>DONUTS</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Menu végétarien 				
<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>CHOU CHINOIS</b>	<b>BATAVIA AU FROMAGE</b>	<b>MOUSSE DE FOIE CORNICHONS</b>	<b>RADIS BEURRE</b>
<b>QUICHE AU FROMAGE</b>	<b>CHILI CON CARNE</b>	<b>COTE DE PORC POEELE</b>	<b>EMINDE DE DINDE AU CURRY</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>
<b>GRATIN DE BROCOLIS</b>	<b>RIZ</b>	<b>HARICOTS BLANCS</b>	<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>MACARONIS</b>
	<b>MIMOLETTE</b>		<b>YAOURT SUCRE</b>	
<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>FRUITS BIO</b> 	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
<b>PAQUES</b>				Menu végétarien 
	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>	<b>CONCOMBRE A LA CREME</b>	<b>SALADE LOCALE COMPOSÉE</b> 	<b>BETTERAVE VINAIGRETTE</b>
	<b>CERVELAS AUBERNOIS</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL</b> 	<b>BOULETTE VEGETARIENNE</b>
	<b>CHOU-FLEUR PERSILLÉ</b>	<b>BLÉ PILAFF</b>	<b>POMMES SAUTÉES</b>	<b>PUREE DE CAROTTES</b>
			<b>YAOURT SUCRE</b>	<b>TOME GRISE</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>ABRICOTS AU SIROP</b>	<b>POMME LOCALE</b> 	<b>COMPOTE DE POMME BANANE</b>