



## 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 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Menu végétarien				
<b>BETTERAVES ET MAIS</b>	<b>TABOULE</b>	<b>RADIS CROQ SEL</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>
<b>BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>	<b>OMELETTE</b>	<b>FILET MEUNIÈRE ET CITRON</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</b>	<b>ROTI DE DINDE AU JUS</b>
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>RATATOUILLE ET RIZ</b>	<b>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>EPINARDS AUX OIGNONS À LA CRÈME</b>
	<b>CHANTENEIGE</b>		<b>YAOURT SUCRÉ</b>	
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>

Menu sous réserve d'approvisionnement



## 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 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
			Menu végétarien 	<i>Menu américain</i>
CAROTTES RÉMOULADE À L'ORANGE	SALADE DE BLÉ FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	TOMATE FETA VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSÉE
FILET DE COLIN THYM CITRON	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL	ESCALOPE VIENNOISE	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	HAMBURGER MAISON
<b>RIZ À LA TOMATE BIO</b> 	<b>COURGETTES SAUTEES ET POMME DE TERRE VAPEUR</b>	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	FARFALLES	Frites + KETCHUP
BUCHETTE MI CHEVRE			TARTARE	
FRUIT DE SAISON	GLACE	COMPOTE POMMES FRAISES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	DONUTS

Menu sous réserve d'approvisionnement



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

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

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

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

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

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

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Menu végétarien 

<b>FRIAND AU FROMAGE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>	<b>SALADE GRECQUE</b>	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE</b>		
<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>RIZ BIO</b> 	<b>TORTIS AU BEURRE</b>		
	<b>CHANTENEIGE</b>			
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FLAN NAPPE CARAMEL</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>		

Menu sous réserve d'approvisionnement



## 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 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Menu vegetarian 				
TRANCHE DE MELON	MOUSSE DE VOLAILLE CORNICHONS	SALADE COMPOSÉE	OEUF SMILEY	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	ÉCRASEE DE POISSON ET POMMES DE TERRE NATURE	CHIPOLATAS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	NUGGETS DE VOLAILLE
<b>SEMOULE BIO</b> 	(PLAT COMPLET)	COURGETTES SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS	FRITES ET KETCHUP
CANTAL			VACHE QUI RIT	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	GLACE

Menu sous réserve d'approvisionnement





## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



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



lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
			TROPIQUES	Menu vegetarian 
FERIE		ASPERGES MIMOSA	SALADE AVOCAT CREVETTE ANANAS	TRANCHE DE MELON
	POISSON PANE ET CITRON	SAUCE CARBONARA	ROUGAIL SAUCISSE	SAUCE FROMAGÈRE
	RATATOUILLE ET POMME DE TERRE	SPAGHETTI	RIZ PILAFF BIO 	TORTIS
	TOME BLANCHE			YAOURT SUCRE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET BISCUIT	ANANAS AU SIROP	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



## 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 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
	<b>BETTERAVES ROUGES</b>	<b>SALADE TOMATES CIBOULETTE</b>	<b>CREPE AU FROMAGE</b>	<b>SALADE DE PÂTES TOMATES OLIVES</b>
<b>CALAMARS A LA ROMAINE CITRON</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER</b>
<b>COURGETTES PERSILEES ET COQUILLETES</b>	<b>FLAGEOLETS</b>	-	<b>SALSIFIS DE STÉPHANE</b>	-
		<b>GOUDA</b>		<b>YAOURT SUCRE</b>
<b>BAR À YAOURT</b>	<b>GLACE VANILLE/FRAISE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON</b>

Menu végétarien 

Menu sous réserve d'approvisionnement



## 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 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Menu vegetarian 				
<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>	<b>CONCOMBRE TZATZIKI</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>SALADE PIÉMONTAISE</b>
<b>STEAK HACHE DE VEAU POELE</b>	<b>BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>ESCALOPE DE PORC AU JUS</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE</b>	<b>BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE</b>
<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>BLÉ</b>	<b>LÉGUMES BASQUAISE ET RIZ</b>	<b>FLEURETTE DE BROCOLIS</b>
				<b>GOUDA</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE AUX FRUITS</b>	<b>COMPOTE ABRICOT ET BISCUIT</b>	<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

Menu sous réserve d'approvisionnement



## 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 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Menu vegetarien 		Repas genibrat		
TABOULE A LA MENTHE		ROSETTE CORNICHONS	TOMATES BASILIC	TRANCHE DE MELON
CORDON BLEU	TORTELLINI FROMAGE	BLANQUETTE DE SAUMON	WINGS DE VOLAILLE	HOT DOG
RATATOUILLE	FROMAGE RAPE	RIZ BIO 	PÂTES	CHIPS
			TOMME GRISE	
LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE

Menu sous réserve d'approvisionnement





## 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 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Repas de la fontaine				
<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE A LA CREME</b>		
<b>PAELLA DE LA MER</b>	<b>HAMBURGER</b>	<b>FILET MEUNIÈRE</b>	<b>PIQUE NIQUE</b>	
<b>RIZ JAUNE</b>	<b>FRITE ET KETCHUP</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>		
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MR FREEZE</b>	<b>GLACE</b>		

Menu sous réserve d'approvisionnement