



## 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**

**DESSERTS DU CHEF**

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Galette des rois</i>	
	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>
	<b>PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE</b>	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	<b>SAUTE DE PORC AU CAMEL</b>	<b>PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE</b>
	<b>MACARONI</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>CHOUX FLEURS BECHAMEL</b>
		<b>BISCUIT</b>		<b>FROMAGE</b>
	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>CREME DESSERT CAMEL</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

RATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS 31300



## 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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
			<i>Menu végétarien</i> 	
<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>	<b>BOUILLON DE LEGUME ALPHABET</b>	<b>SALADE CROUTONS FROMAGE</b>
<b>CUISSE DE POULET DU GERS</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU</b>	<b>POISSON PANÉ ET CITRON</b>	<b>LASAGNES AUX LEGUMES</b>	<b>SAUCE CARBONARA</b>
<b>POELEE DE LEGUMES</b>	<b>Frites</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>MACARONIS</b>
<b>FROMAGE</b>			<b>BISCUITS</b>	
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>BANANE BIO</b> 	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

MENU SOUS RESERVE 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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
			<i>Nouvel an chinois</i>	<i>Menu végétarien</i> 
	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>NEMS DE VOLAILLE</b>	<b>CONSOMME DE VERMICELLE</b>
<b>CHIPOLATAS</b>	<b>ECRASEE DE POISSON ET POMMES DE TERRE</b>	<b>RAVIOLIS AU BOEUF A LA SAUCE TOMATE</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</b>	<b>NUGGETS VEGETARIENS</b>
<b>PUREE DE POTIRON</b>	<b>(PLAT COMPLET)</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>RIZ CANTONNAIS</b>	<b>GRATIN POMMES DE TERRE ET BLETTES</b>
<b>YAOURT SUCRE</b>	<b>FROMAGE</b>			
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMME BANANE</b>	<b>YAOURT BIO</b> 

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

RATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS 31300




## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



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



lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<i>Menu végétarien</i> 				
<b>TABOULÉ MENTHE</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES ORANGE</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	<b>SOUPE DE LEGUMES</b>
<b>MAC'N'CHEESE</b>	<b>TARTIFLETTE DU CHEF</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE</b>	<b>SAUTE DE DINDE AU CURRY</b>
<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b>	<b>(PLAT COMPLET)</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>PERLES AU BEURRE</b>	<b>CAROTTES PERSILLEES</b>
		<b>FROMAGE</b>		
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRE</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>

MENU SOUS RESERVE 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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
	<i>Menu végétarien</i> 		<i>chandeleur</i>	
<b>POTAGE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>	<b>SURIMI MAYONNAISE</b>	<b>FRIAND FROMAGE</b>
<b>PALETTE A LA DIABLE</b>	<b>DALH DE LENTILLES</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU POELE</b>	<b>PILON DE POULET ROTI</b>	<b>NUGGET'S DE POISSON</b>
<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>RIZ</b>	<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>HARICOTS PLATS PERSILLES</b>	<b>EPINARDS A LA CREME</b>
	<b>FROMAGE</b>		<b>FROMAGE</b>	
<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>	<b>CREPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

MENU SOUS RESERVE 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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
<i>Menu végétarien</i> 				
<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>CONSOMME DE VERMILLES</b>	<b>ROSETTE CORNICHONS</b>		<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>
<b>COUSCOUS BOULETTES (BOEUF)</b>	<b>RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS</b>	<b>FILET MEUNIÈRE ET CITRON</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</b>
<b>SEMOULE ET LEGUMES</b>		<b>PURÉE DE CAROTTES</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	
	<b>FROMAGE</b>		<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>CIGARETTE RUSSE</b>	<b>FRUITS DE SAISON BIO</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**

**DESSERTS DU CHEF**

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Mardi Gras</i>		<i>menu eco responsable</i>		
<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b>	<b>ASSORTIMENT DE CRUDITES</b>
<b>SAUTE DE PORC AU CURRY</b>	<b>FILET MEUNIERE CITRON</b>	<b>LASAGNES DE BOEUF</b>	<b>ESCALOPE DINDE NORMANDE</b>	<b>BOLOGNAISE VEGETARIENNE</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>CHOUX FLEUR PERSILLES</b>	<b>FARFALLES</b>
<b>FROMAGE</b>			<b>YAOURT</b>	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ASSORTIMENT DE DESSERTS</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT