



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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<i>Menu végétarien</i> 				
TABOULE	1/2 POMELOS	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DUBARRY	SALADE VERTE MIMOSA
STEAK HACHE DE VEAU POELE	QUICHE AUX POIREAUX	ESCALOPE VIENNOISE	MARMITTE DU PÊCHEUR	SAUCE CARBONARA
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES	RIZ	MACARONI
	FROMAGE		YAOURT	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT




RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



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



lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
			<i>Menu végétarien</i> 	
SALADE VERTE ENDIVES ET POMMES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	PILON DE POULET DU GERS	CHIPOLATAS	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	FILET MEUNIERE ET CITRON
SEMOULE	CHOUX FLEUR A LA CREME	LENTILLES		HARICOTS PLATS PERSILLÉS
	FROMAGE			YAOURT
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<i>Menu végétarien</i>				pique nique
POTAGE DE LEGUMES	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS	SURIMII MAYONNAISE	SALADE VERTE COMPOSÉE	TABOULE
FALAFELS	BLANQUETTE DE COLIN	BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	NUGGETS DE VOLAILLE
BOULGOUR	SEMOULE	RIZ	POMMES SAUTEES	CAROTTES FONDANTES
FROMAGE			FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	FLAN PATISSIER	FRUITS DE SAISON

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 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Animation Afrique</i>	
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ANANAS CREVETTE	CONSOMME DE VERMICELLES
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	MAC AND CHEESE	ESCALOPE VIENNOISE	POULET YASSA	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
BLE PILAFF		FONDUE DE POIREAUX	RIZ JOLOFF	BROCOLIS
		FROMAGE		YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE ET BISCUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE A LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT




RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



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



lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	<i>Menu végétarien</i> 			<i>Animation Pâques</i>
ENDIVES AUX POMMES	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COMPOSEE
PALETTE A LA DIABLE	BOULES VEGETARIENNE	CORDON BLEU	COUSCOUS MERGUEZ	OMELETTE PASCALE
PUREE DE POTIRON	FARFALLES	BLÉ A LA TOMATE	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	POEELE DE LEGUMES
	YAOURT			
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT

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 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
				<i>Menu végétarien</i>
	MACEDOINES DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
	BLANQUETTE DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET AU CURRY	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
	RIZ	LENTILLES	PERLES AU BEURRE	SALADE VERTE
		FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	TARTE AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME BANANE

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 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<i>Menu végétarien</i> 				<i>Menu Ecoresponsable</i>
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	BATAVIA AU FROMAGE	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	
CROQUE FROMAGE	SAUCE CARBONARA	CERVELAS AUBERNOIS	PILON DE POULET ROTI	
PETIT POIS CAROTTES	COQUILLETES	LENTILLES	FRITES	
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT BIO 	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT