



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 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
TOMATES VINAIGRETTE	TRANCHE DE MELON	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE BLE TOMATE MAIS OLIVES	TRANCHE DE PASTÈQUE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBEUCUE	SAUCE CARBONARA	PIZZA REINE	GALETTE VEGETALE PROVENCALE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 
POMMES SAUTEES	TORTIS	SALADE VERTE	COURGETTES SAUTEES	RIZ BIO À LA TOMATE 
		YAOURT BIO YEO	FROMAGE	
GLACE VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE TOUT FRUITS	CRÈME AU CHOCOLAT



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 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
TRANCHE DE MELON	CELERI RAVE MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	TOMATES VINAIGRETTE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAUTE DE POULET AU CURRY	POISSON PANÉ MSC ET CITRON 	NUGGETS VEGETARIEN	ÉPAULE DE PORC ROTIE AU MIEL
SEMOULE	COQUILLETES BIO 	PETITS POIS AU JUS	RATATOUILLE	FRITES
EDAM			CANTADOU	
FLAN NAPPE CARAMEL	GLACE	FRUIT BIO 	COMPOTE POMME PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS



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 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	TABOULE	ROSETTE DE LYON CORNICHON	PASTEQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA FETA
CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	HAUT DE CUISSE DE POULET DU ROTIE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	POISSON MSC SAUCE CITRON 
BLE A LA TOMATE	CHOUX FLEURS	GRATIN D'EPINARDS	SPAGHETTIS	PUREE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE BLANC NATURE			
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GLACE



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 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	TABOULÉ À LA MENTHE	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS	TOMATE À LA MOZZARELLA	TRANCHE DE MELON
CREPE AU FROMAGE	POISSON PANE ET CITRON	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU POELE
PIPERADE ET POMMES DE TERRE	POEELE DE SAISON	SALADE VERTE	LENTILLES	FRITES KETCHUP
	GOUDA	YAOURT SUCRE		
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Du vea



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


**FAIT MAISON
FAIT RÉGION**
Des producteurs aux chefs

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
coupe du monde de rugby France Italie				
SALADE COMPOSEE	TARTE AU FROMAGE	TOMATE ECHALOTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE CROUTON GESIER
CORDON BLEU	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 	CHILI SIN CARNE	SAUCE BOLOGNAISE
COURGETTES PERSILLEES	FLAGEOLETS	CHOUX FLEURS A LA BECHAMEL	RIZ BIO 	PENNE RIGATE
		BOURSIN	FROMAGE FONDU	
GLACE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES



RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
BOUCHÉES VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE	ECRASEE DE POISSON ET POMMES DE TERRE
COURGETTES SAUTEES	SEMOULE BIO 	RIZ PILAFF	CAROTTES PERSILLEES	
	BUCHETTE DE CHEVRE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX FRUITS DE SAISON



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 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DÈS DE FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS
WINGS DE POULET	MAC AND CHEESE	HACHIS PARMENTIER	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 	SAUTE DE PORC AU CURRY
DUO DE HARICOTS		SALADE VERTE	RIZ BIO ET RATATOUILLE 	BOULGOUR FAÇON PILAF
	YAOURT SUCRE			
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON