



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 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
				<i>Menu végétarien</i> 
TABOULE	BETTERAVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE	RADIS
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	BLANQUETTE DE COLIN	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	MAC AND CHEESE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAFF	CAROTTES SAUTEES	LENTILLES	
FROMAGE				YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT 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 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
	<i>Menu végétarien</i> 			
CAROTTES RAPEES	SALADE DE BLE	CELERI RAVE MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ET ENDIVES AU BLEU
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS DE VOLAILLE	CALAMARS A LA ROMAINE	BOULETTE D'AGNEAU A LA TOMATE
PUREE	BROCOLIS PERSILLES	HARICOTS PLATS PERSILLES ET POMMES DE TERRE	PRINTANNIERE DE LEGUMES	BOULGOUR
		FROMAGE		CREME ANGLAISE
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART

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**
DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE
 C'est bon pour le climat, c'est bon pour moi...

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	<i>Menu végétarien</i> 		<i>Délicieusement bas carbone</i>	
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE LOCALE 	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	COUSCOUS VEGETARIEN	SAUCE CARBONARA	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
Frites	SEMOULE/LÉGUMES COUSCOUS	MACARONI	RIZ DE CAMARGUE AOP 	POEELE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE
	FROMAGE			LAITAGE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	POMME VERGER ECO RESPONSABLE	FRUIT 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 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Menu végétarien 				
VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE COMPOSEE
RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	TARTIFLETTE	PILONS DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 	ROUGAIL DE SAUCISSE
	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	EPINARDS BECHAMEL	RIZ CREOLE
FROMAGE		FROMAGE		
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT 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 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
			<i>Menu végétarien</i> 	
SALADE DE BROCOLIS	CELERI RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SURIMI MAYONNAISE
SAUCE BOLOGNAISE	CUISSE DE POULET AUX EPICES	FILET MEUNIERE CITRON	LASAGNE AUX LEGUMES	ROTI DE PORC AU JUS
SPAGHETTI	FRITES	CAROTTE VICHY	SALADE VERTE	PETITS POIS À LA FRANCAISE
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARMEL	FROMAGE BLANC STRACIATELLA

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 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
				<i>Menu végétarien</i> 
SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE VERTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	PIZZA	SALADE MEXICAINE
CORBON BLEU	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	PALETTE A LA DIABLE	TARTE AU FROMAGE
COQUILLETES		BLÉ AU BEURRE	CHOUX FLEURS BECHAMEL	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE		
ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT 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 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<i>Menu végétarien</i> 				
SALADE VERTE FROMAGE CROUTONS	SALADE DE LENTILLES			
SAUCE CARBONNARA	NUGGETS VEGETARIEN	COUSCOUS MERGUEZ		
COQUILLETES	BROCOLIS SAUTEES	SEMOULE ET LEGUMES COUSOUS		
	FROMAGE	FROMAGE		
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL		

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT