



RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

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

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
	<i>Menu végétarien</i> 		<i>Galette des rois</i>	
	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	CAROTTES RAPEES	CREPE AU FROMAGE
STEAK HACHE DE VEAU POELE	PATES SAUCE FROMAGERE	NUGGET DE VOLAILLE	PORC AU CAMEL	PAUPIETTE DE SAUMON
PETITS POIS AU JUS	(PLAT COMPLET)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAFF	EPINARDS ET POMMES DE TERRE FRAICHE
EMMENTAL				BRIE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CAMEL	GALETTES DES ROIS	POMME LOCALE BIO 

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 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
			<i>Menu végétarien</i>	
VELOUTE DE CAROTTES AU KIRI	ENDIVES MIMOLETTE ET CROUTONS	BETTERAVES AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE CROUTONS FROMAGE
POISSON PANE ET CITRON	BOULETTES D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE
CHOUX FLEUR BECHAMEL	BOULGOUR	HARICOTS BLANCS	RIZ	Frites
		YAOURT		
MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELLU



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 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
	<i>Menu végétarien</i> 			
SALADE COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE		POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE MAIS
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CALAMAR A LA ROMAINE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU	SAUCE CARBONARA
LENTILLES PAYSANNES	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLES	CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES BIO 
TOME GRISE		YAOURT		
LIEGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	BAR À YAOURT

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 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<i>Menu végétarien</i>		<i>Chandeleur</i>		
CONSUMME DE VERMICELLES	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE BROCOLIS	CAROTTES RAPÉES
OMELETTE AU FROMAGE	ECRASEE DE POISSON ET POMMES DE TERRE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBEUCUE	SAUTE DE POULET AU CURRY	CORDON BLEU
BROCOLIS PERSILLÉS	(PLAT COMPLET)	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO	PETITS POIS AU JUS
	PETIT GATEAU	YAOURT		
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	CREPE DE LA CHANDELEUR



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 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<i>Journée des légumineuses</i>				
BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE	<p>Ce midi, on a RDV* À LA CANTINE! *Repas De Vacances</p> <p>Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!</p> <p><small>Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas matin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</small></p>
BOULES DE VEAU SAUCE TOMATE	DALH DE LENTILLES BLONDES	LASAGNES DE BOEUF	FILET MEUNIERE ET CITRON	
SEMOULE	RIZ BIO	(PLAT COMPLET)	PURÉE DE POTIRON	
		FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	PAMPLEMOUSSE	YAOURT AROMATISE	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELLU