



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 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
	<i>Menu végétarien</i> 			
	TABOULE	SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DUBARRY
NUGGETS DE VOLAILLE	CREPE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	MARMITTE DU PÊCHEUR
PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS PERSILLES	(PLAT COMPLET)	COQUILLETES	SEMOULE
FROMAGE	YAOURT			
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN NAPPE CAMEL	POIRE AU SIROP	ECLAIR 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 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
			<i>Repas Américain</i>	
				<i>Menu végétarien</i>
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	POTAGE LÉGUMES		FRIAND AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	WINGS DE POULET	HAMBURGER	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS
RIZ BIO	PURÉE DE POTIRON	HARICOTS PLATS	Frites	(PLAT COMPLET)
	FROMAGE	YAOURT		YAOURT
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON

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 de Pi Pierre VELLE



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 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Menu végétarien</i> 				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SURIMI MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
FALAFELS	CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE
FROMAGE			FROMAGE	
GAUFRE	FRUITS DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BAR A FROMAGE BLANC

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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	<i>Menu végétarien</i> 			
SALADE COMPOSEE CROUTON FROMAGE	OEUF DUR MIMOSA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE HARICOTS VERTS MIMOSA
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	PATES SAUCE FROMAGERE	ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	COUSCOUS BOULETTE AGNEAU
LENTILLES PAYSANNES		BLÉ A LA TOMATE	CHOUX FLEURS A LA CREME	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS
	YAOURT			
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU BASQUE	YAOURT	MOUSSE 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 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	ENDIVES CROUTON BLEU	SALADE EMMENTAL MAIS	VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN	
	FILET MEUNIÈRE ET CITRON	ROTI DE PORC AU JUS	CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE 	
	EPINARDS BECHAMEL	FLAGEOLETS	FRITES	
	YAOURT SUCRE	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	

Ce midi, on a



RDV*
À LA CANTINE!
*Repas De Vacances

**Laisse-toi surprendre,
tu vas te régaler !**

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 !



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