



## 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 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
				<i>Menu végétarien</i>
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>CREPE AU FROMAGE</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>
<b>SPAGHETTIS CARBONARA</b>	<b>STEAK HACHE DE VEAU</b>	<b>OMELETTE</b>	<b>CALAMAR A LA ROMAINE ET CITRON</b>	<b>BOULETTES VÉGÉTARIENNES</b>
<b>(PLAT COMPLET)</b>	<b>CHOUX FLEUR A LA CREME</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>CAROTTES PERSILLEES</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLEES</b>
	<b>FROMAGE</b>			<b>FROMAGE</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>

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 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<i>Menu végétarien</i>				
<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>LÉGUMES CROQ SEL, ATELIER AVEC LES ENFANTS</b>	<b>CONSOMME DE VERMICELLES</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>
<b>FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>BOULETTES AGNEAU</b>
<b>BOULGOUR</b>	<b>BROCOLIS</b>	<b>RIZ</b>	<b>PRINTANNIERE DE LEGUMES</b>	<b>SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS</b>
	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		
<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS, ATELIER AVEC LES ENFANTS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT