



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 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
JOURNÉE DE LA TERRE			<i>Menu végétarien</i> 	
BETTERAVES DÈS DE MIMOLETTE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX CORNICHONS	HARICOT ROUGE AU MAÏS VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	CAROTTE RÂPÉE LOCALE VINAIGRETTE 
BOULETTE VÉGÉTARIENNES À LA TOMATE ET AU BASILIC	FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE 	SAUCE BOLOGNAISE	HAUT DE POULET LOCAL 	ESCALOPE DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE
RIZ	PETIT POIS AU JUS (OIGNON ET HERBES)	PÂTES	RIZ BIO PILAF 	DUO DE HARICOTS
		FROMAGE RÂPÉ		FROMAGE BLANC
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	COCKAIL DE FRUIT	LIÉGEOIS VANILLE	MARBRÉ 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 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
	<i>Menu végétarien</i>	FÉRIÉ		
TOMATE EN SALADE	RADIS ET BEURRE		FRIAND AU FROMAGE	
OMELETTE	GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR		FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE KETCHUP
COURGETTES BRAISÉES ET POMMES DE TERRE	-		RIZ	FRITE
FROMAGE				FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	ÎLE FLOTTANTE		FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE EN SEGMENT

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
PASTA PARTY	<i>Menu végétarien</i>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	PONT
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE AUX CROUTONS			
SAUCE CARBONARA	CHILI SIN CARNÉ			
TORTIS	RIZ BIO			
FROMAGE RÂPÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ			
COMPOTE DE POMME	GAUFRE			

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 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
			<i>Menu végétarien</i>	<i>Animation des îles</i>
MACEDOINES DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE AU MAÏS ET VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC	OEUF MIMOSA	HOUMOUS DU CHEF
BRANDADE DE POISSON (POMMES DE TERRE FRAÎCHES)	CHIPOLATA AUX HERBES	CORDON BLEU DE DINDE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE POULET AU CURRY
	FRITES ET KETCHUP	RATATOUILLE ET COQUILLETES	SEMOULE	CAROTTES VICHY
FROMAGE			BISCUIT	YAOURT
COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	ASSORTIMENTS CRÈME DESSERT VANILLE/ 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 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FÉRIÉ	<i>Menu végétarien</i>			
	CAROTTE RÂPÉE DÈS DE FROMAGE BIO	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC	SALADE DE BROCOLIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	ROSTI DE LÉGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	BOULETTE D'AGNEAU À L'INDIENNE
	PETITS POIS	COURGETTES GRATINEES	POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO
			FROMAGE	FROMAGE BLANC
	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	CHAUSSON AUX POMMES	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 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
			<i>Menu végétarien</i>	
RADIS ROSE ET SEL	TABOULÉ		TRANCHE DE MELON	ROSETTE TRANCHÉE ET CORNICHON
RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON MSC MEUNIÈRE	EMINCE DE DINDE	TORTILLA	SAUTÉ DE POULET FAÇON BASQUAISE
RIZ PILAF	HARICOT VERT AU POIVRON	MACARONIS	SALADE VERTE	PERLES DE PÂTES
	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	
LIÉGEOIS VANILLE/CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DONUT AU SUCRE	GLACE	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 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Menu végétarien</i>				
TRANCHE DE MELON	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	TRANCHE DE PASTÈQUE
PASTASOTTO (PENNE) DE COURGETTE, FROMAGE, AIL ET FINES HERBES	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	QUICHE LORRAINE DU CHEF	FILET DE POISSON MSC AU CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE
-	SEMOULE	SALADE VERTE	RATATOUILLE	LENTILLES
	FROMAGE		BISCUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT