



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 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
			<i>Menu végétarien</i>	
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE À L'EMMENTAL	SALADE DE CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE D'HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	TOAST AU CHÈVRE
COLOMBO DE DINDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	PIZZA JAMBON FROMAGE	COURGETTES À LA PROVENÇALE	ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	RIZ	SALADE VERTE	SEMOULE	CAROTTE FAÇON VICHY
		FRAISES	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	TARTE À LA POMME	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FLAN VANILLE	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 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
	<i>Menu végétarien</i>			
	MELON	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS DÉS DE FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ (TOMATE, BASILIC, OLIVES)
FRICASSÉE DE LA MER MSC GRATINÉE	OMELETTE AUX POIVRONS	RÔTI DE PORC JUS DE VIANDE LIÉ AUX HERBES	LASAGNE BOLOGNAISE DU CHEF	CHIPOLATA AUX HERBES
BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POÉLÉE DE LÉGUMES		COURGETTES PERSILLÉES
FROMAGE BLANC	FROMAGE		YAOURT	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	PETIT POT DE GLACE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME/BANANE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



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 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Menu végétarien</i> 				
PASTÈQUE	LAITUE AUX CROÛTONS	SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL, OIGNON ROUGE ET VINAIGRETTE	CAROTTE RÂPÉE LOCALE ET VINAIGRETTE 	TZATZIKI DE CONCOMBRE
SAUCE BOLOGNAISE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	PILONS DE POULET LOCAL TEX MEX 
TORTIS	BOULGOUR	HARICOTS VERTS À L'AIL	SEMOULE BIO 	POTATOES NATURES
FROMAGE RÂPÉ	YAOURT			
POT GLACÉ	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF 	YAOURT AU FRUIT	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 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
	Jour de fête Repas de l'école		Bonnes vacances	Pique Nique
	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	SANDWICH
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	SAUCISSE	RAVIOLIS GRATINÉ	PAELLA	JAMBON DE DINDE BEURRE THON MAYONNAISE POUR LES SANS VIANDE
BROCOLI À L'AIL ET POMMES DE TERRE	FRITES	-	-	CHIPS
YAOURT		MADELEINE	FROMAGE	BANANE
COMPOTE POMME/CASSIS	DONUT AU SUCRE	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	GLACE	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT