



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 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Menu de rentrée USA</i>		<i>Menu végétarien</i>		
SALADE LOCALE FAÇON CESAR	SALADE PASTÈQUE ET FÉTA	TZATSIKI DE CONCOMBRE LOCAUX		
STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE	RÔTI DE PORC AU JUS LOCAL	POELEE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	FILET DE MERLU MSC AU PESTO	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL
POTATOES	RIZ BIO	(PLAT COMPLET)	RATATOUILLE	CAROTTE FAÇON VICHY
	SAINT NECTAIRE AOP	EDAM	CAMEMBERT BIO	YAOURT BIO
GLACE			COMPOTE DE POMMES LOCALE	DONUTS AU SUCRE

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 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
	<i>Menu Barque</i>		<i>végétarien</i>	
SALADE DE TOMATE BIO	PATÉ BASQUE			
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	AIGUILLETES DE POULET LOCALE	SAUCE BOLOGNAISE (BOEUF BIO)	OMELETTE BIO	PAËLLA GARNIE (PILONS DE POULET LOCAL)
LENTILLES LOCALES ET CAROTTES	LÉGUMES BASQUAISE	SPAGHETTI	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BIO
		YAOURT BIO	EDAM BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ
LIEGEOIS VANILLE	GÂTEAU BASQUE	SALADE E FRUITS LOCAUX	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	NECTARINE LOCALE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

ION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 3



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 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
		<i>Menu végétarien</i>		
		SALADE DE PÂTES BIO		
FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA	RÔTI DE PORC AU JUS LOCAL	TARTE AUX LÉGUMES DU CHEF	CUISSE DE POULET LOCA RÔTI	ÉMINCÉ DE BOEUF STROGONOFF
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	EPINARDS À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE LOCALE	PANAIS LOCAL AU MIEL	RIZ BIO
PETIT SUISSE NATURE BIO	CANTAL AOP	BRIE	BLEU	YAOURT FERMIER LOCAL
FRUIT DE SAISON LOCAL	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME

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 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Menu végétarien</i>				<i>Délicieusement low carbone</i>
	SALADE COLESLAW	FEUILLETÉ AU FROMAGE		
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN À LA PATATE DOUCE	SAUTÉ DE PORC AU MIEL	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	CUISSE DE POULET LOCAL
SALADE VERTE LOCALE	FLAGEOLETS VERTS	HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETES BIO	POÉLÉE DE LÉGUMES
YAOURT BIO	BRIE AOP	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA BIO
RAISIN LOCAL			POIRE LOCALE	TARTE AUX POMMES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

LOULOUSE