



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 03 novembre

mardi 04 novembre

mercredi 05 novembre

jeudi 06 novembre

vendredi 07 novembre



BETTERAVES BIO 10-12		CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE 9-3-7-12	FRIAND AU FROMAGE 1-3-7	
SAUCE CARBONARA 1-4-7	CHILI SIN CARNE POIS BIO	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE 1-3-	FILET DE MERLU MSC 4-12	SAUTÉ DE PORC D'AVEYRON AUX OLIVES 1
MACARONIS BIO 1-7	RIZ BIO 7	SEMOULE BIO 1-7	CAROTTES BIO BRAISÉES 7	GRATIN DE BROCOLI ET POMMES DE TERRE 1-7
	FROMAGE 7	YAOURT BIO LOCAL 7		FROMAGE 7
FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON		FRUIT DE SAISON	TARTE FLAN 1-3-7

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 10 novembre mardi 11 novembre mercredi 12 novembre jeudi 13 novembre vendredi 14 novembre



CHIFFONADE DE SALADE VERTE BIO ET CROÛTONS 1-10-12 		CAROTTES RÂPÉES BIO 10-12 		
NORMANDIN AU VEAU SAUCE BARBECUE 1-12-6		RÔTI DE DINDE JUS LIÉ VIANDE 1	PARMENTIER À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO 	FILET DE COLIN MSC  SAUCE CITRON 4-12
POMMES DE TERRE RISSOLÉES		TORSADE HVE 1-7	SALADE VERTE 10-12	GRATIN D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE 1-7-12
FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE 7 		YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL 7 	YAOURT NATURE 7 	FROMAGE 7
			PART DE BARRE BRETONNE 1-3-7	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 17 novembre

mardi 18 novembre

mercredi 19 novembre

jeudi 20 novembre

vendredi 21 novembre



COLESLAW 3-10-12		SALADE VERTE VINAIGRETTE 10-12		CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE 10-12 
COLIN MSC À LA CRÈME 1-4-7-9 	COUSCOUS MERGUEZ 	AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	RÔTI DE PORC DE L'AVEYRON JUS LIÉ THYM ET CITRON I 	PAËLLA À LA SAUCISSE VÉGÉTALE ET POIS CHICHE 1-3
COQUILLETES BIO 	SEMOULE BIO 1-7 	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR 12 	POÊLÉE DE LÉGUMES 7	RIZ BIO 7 
	SUISSE NATURE 7	FROMAGE BLANC NATURE 7	FROMAGE AOP 7 	
FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 		TARTE AUX POMMES 1-3-7	CRÈME CHOCOLAT OÙ VANILLE 7

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 24 novembre

mardi 25 novembre

mercredi 26 novembre

jeudi 27 novembre

vendredi 28 novembre



	SALADE DE HARICOTS VERTS 10-12		VELOUTÉ DE BUTTERNUT 7	
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE 1-7	OMELETTE 3-7	FAJITAS AU BOEUF FRANÇAIS 1-	COLI MSC MEUNIÈRE 1-4-7 	JAMBON BLANC 12
RIZ BIO 1-7 	COQUILLETTE HVE 1-7	SALADE VERTE 10-12	GRATIN DE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL 1-7	FRITES
SUISSE NATURE 7	YAOURT AROMATISÉ BIO 7 	FROMAGE 7 		FROMAGE 7
COMPOTE DE POMME BIO 		FRUIT DE SAISON	BEIGNET À LA POMME 1-3	FRUIT BIO LOCAL DE SAISON 

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 01 décembre

mardi 02 décembre

mercredi 03 décembre

jeudi 04 décembre

vendredi 05 décembre



BETTERAVES BIO
10-12



CAROTTES RÂPÉES
BIO 10-12



SAUTÉ DE POULET DU
GERGERS AU CTRON ET
AUX OLIVES I



QUICHE LORRAINE
1-3-7



CALAMARS À LA
ROMAINE 1-14

CÉLERI RAVE SAUCE
RÉMOULADE
3-9-10-12

BOLOGNAISE DE POIS
BIO



TARTIFLETTE 7-12

MACARONIS BIO
LOCAL 1-7



CAROTTES BIO VICHY
7



PURÉE DE COURGE ET
POMMES DE TERRE
BIO 7



GNOCCHI 1-7



FRUIT BIO DE SAISON



CRÈME CHOCOLAT OÙ
VANILLE

SUISSE NATURE 7

FROMAGE 7

FRUIT BIO DE SAISON



FRUIT DE SAISON

ILE FLOTTANTE
3-7-8-12

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 08 décembre

mardi 09 décembre

mercredi 10 décembre

jeudi 11 décembre

vendredi 12 décembre



	COLESLAW 3-7-10-12		PÂTÉ DE CAMPAGNE 1-7	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE 10-12 
SAUCISSE DE TOULOUSE PORC LOCAL 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF AU BOEUF BIO 1-7-9 	CROQUE MONSIEUR AU CHÈVRE ET À L'EMMENTAL 1-7	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE 4-12 	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES 
LENTILLES BIO 		POMMES DE TERRE BIO VAPEUR 12 	SAUTÉ DE BROCOLIS 7	TORSADE BIO 1-7 
FROMAGE 7	YAOURT NATURE LOCAL 7 	FROMAGE BLANC NATURE 7	YAOURT LOCAL BIO 	
FRUIT BIO DE SAISON 				ECLAIR AU CHOCOLAT 1-3-6-7

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 15 décembre

mardi 16 décembre

mercredi 17 décembre

jeudi 18 décembre

vendredi 19 décembre



FRIAND AU FROMAGE 1-7	SALADE VERTE 10-12		VERRINE DE CAROTTES FAÇON GUACAMOLE, CHÈVRE ET TOAST 1-7-12	
EMINCÉ DE POIS ET BLÉ SAUCE TOMATE BASILIC 1,3	LASAGNE BOLOGNAISE DU CHEF AU BOEUF BIO FRANÇAIS 1-7	RIZOTTO AU CHORIZO FROMAGE AOP 7	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS 1-7-8	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 4-12
GRATIN DE CHOUX-FLEURS 1-7			POMME DE PIN	PERLES DE PÂTES 1-7
		SUISSE NATURE 7	PAPILLOTTE	FROMAGE 7
FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO	BÛCHE DE NOËL 1-3-7	FRUIT DE SAISON

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



1-Gluten 2-Crustacés 3-Oeufs 4-Poissons 5-Arachide 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12-Sulfites 13-Lupin 14-Mollusques