



Restaurant Scolaire

Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 05 janvier

mardi 06 janvier

mercredi 07 janvier

jeudi 08 janvier

vendredi 09 janvier



FRIAND AU FROMAGE I-7	CAROTTES BIO RÂPÉE 10-12		VELOUTÉ DE POTIRON 7	SALADE VERTE ET CROÛTON 10-12
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	OMELETTE POMMES DE TERRE 3-7	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE 7-10	HAUT DE CUISSÉ DE POULET AUX HERBES	COLIN MEUNIÈRE 4-3-7
PETITS-POIS À L'OIGNON	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 7	SEMOUNLE BIO I-3	CHOU-FLEUR À LA CRÈME 7	EPINARDS POMMES DE TERRE À LA CRÈME 7
	CRÈME PRALINÉ OU VANILLE I-7	FROMAGE 7		
COMPOTE POMME FRAISE		FRUIT BIO DE SAISON	GALETTE DES ROIS I-3-7	YAOURT BIO 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 12 janvier

mardi 13 janvier

mercredi 14 janvier

jeudi 15 janvier

vendredi 16 janvier



	BETTERAVES BIO IO-I2	CAROTTES BIO RÂPÉE IO-I2	MÉLI MÉLO DE SALADE IO-I2	
SAUTÉ DE POULET À L'OLIVE	RÔTI DE PORC AU JUS	MARMITE DU PÊCHEUR COLIN MSC 4-7	OEufs BROUILLÉS 3-7	BOLOGNAISE DE POIS BIO
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES 7	SEMOULE BIO I-7	GRATIN DE POMMES DE TERRE 7	POMMES DE TERRE SAUTÉES	MACARONI BIO I-7
FLAN VANILLE 7				YAOURT BIO 7
FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	BEIGNET À LA POMME I-3-7	FRUIT BIO DE SAISON

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Poisson MSC



VILLE DE
FONTENILLES

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 19 janvier

mardi 20 janvier

mercredi 21 janvier

jeudi 22 janvier

vendredi 23 janvier



SAMOUSSA	SALADE VERTE 10-12			VELOUTÉ DE LÉGUMES 7
NUGGETS DE BLÉ, POIS À L'OIGNON 1	HACHIS PARMENTIE DU CHEF 7	SAUCISSE DE TOULOUSE	EMINCÉ DE DINDE À LA LOUISIANE 1-7	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
PETITS-POIS CAROTTES AU JUS		LENTILLES CAROTTES	DUO DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO FRAÎCHES	RIZ BIO PILAF 7
	FROMAGE AOP 7	FROMAGE BLANC NATURE 7	FROMAGE	
ILE FLOTTANTE 3-7		BISCUIT 1-3-	FRUITS BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



VILLE DE
FONTENILLES

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 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
COUCOUS AU POULET 9	CAROTTES BIO RÂPÉE IO-I2 	GALETTE FROMAGE ÉPINARD 7	RÔTI DE PORC LOCAL 	ENDIVE ET SALADE MIMOLETTE IO-I2-7
			BEIGNET DE POISSON 4-3-7 	CROQUE MONSIEUR I- 7
SEMOULE BIO I 	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL I-7	POTIMARRON RÔTI LOCAL 	FRITES	SALADE IO-I2
FROMAGE 7	FRUIT BIO DE SAISON 	FROMAGE 7		YAOURT LOCAL BIO 7
COMPOTE DE POMME BIO 		TARTE À LA POMME	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT DE SAISON

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC





Restaurant Scolaire

Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 02 février

mardi 03 février

mercredi 04 février

jeudi 05 février

vendredi 06 février



	CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE			SALADE DE LENTILLE LOCALE IO-12
CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ BIO)	SAUTÉ DE PORC À LA TOMATE I	PIZZA REINE I-7	POULET DU GERS À LA BASQUAISE	COLIN MEUNIÈRE MSC I-3-7
RIZ BIO 7	POMMES DE TERRE BROCOLIS	SALADE VERTE IO-12	COQUILLETTTE LOCALE BIO I	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 7
SUISSE		LIÉGEOIS VANILLE 7- 3	FROMAGE AOP 7	YAOURT BIO 7
CRÈPE AU SUCRE	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ CACAO I-3-7	

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 09 février

mardi 10 février

mercredi 11 février

jeudi 12 février

vendredi 13 février



FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE 10-12		VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE CROÛTON
SAUCISSE DE TOULOUSE	OMELETTE BIO NATURE 7	CORDON BLEU I-3	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	NORMANDIN DE VEAU
PETITS-POIS CAROTTES AU JUS	FRITE	HARICOTS BEURRE 7	CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	GNOCCHI
	GALETTE À LA FRANGIPANE I-3-7-8	FROMAGE BLANC NATURE 7		FROMAGE BIO
FRUIT BIO DE SAISON		FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



VILLE DE
FONTENILLES

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 16 février

mardi 17 février

mercredi 18 février

jeudi 19 février

vendredi 20 février

Animation chinoise



CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE IO-I2	NEM I-3-6		VELOUTÉ DE BROCOLIS	
HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS LOCAL	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL I- 	SAUCE BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE POISSON MSC	FAJITAS À LA MEXICAINE (ÉGRÉNÉ VÉGÉTARIEN BIO)
FRITE	RIZ CANTONNAIS 3-7	TORSADE BIO LOCALE I-	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	SALADE IO-I2
		FROMAGE 7		CRÈME VANILLE
YAOURT ARÔMATISÉ	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE DE POMME BANANE	FRUIT BIO DE SAISON	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