



Restaurant Scolaire Fontenilles Génibrat-La Fontaine

lundi 05 janvier









mardi 06 janvier

mercredi 07 janvier

jeudi 08 janvier

vendredi 09 janvier



FRIAND AU FROMAGE 1-7	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 CUISSE DE POULET AUX HERBES 	COLIN MEUNIÈRE 4-3-7 
PETITS-POIS À L'OIGNON	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 7 	SEMOULE BIO 1-3 	CHOU-FLEUR À LA CRÈME 7	EPINARDS POMMES DE TERRE À LA CRÈME 7
	CRÈME PRALINÉ OÙ VANILLE 1-7	FROMAGE 7		
COMPOTE POMME FRAISE		FRUIT BIO DE SAISON 	GALETTE DES ROIS 1-3-7	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 10-12 	CAROTTES BIO RÂPÉE 10-12 	MÉLI MÉLO DE SALADE 10-12	
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 1-7 	GRATIN DE POMMES DE TERRE 7	POMMES DE TERRE SAUTÉES	MACARONI BIO 1-7 
FLAN VANILLE 7				YAOURT BIO 7 
FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	COMPOTE POMME BANANE	BEIGNET À LA POMME 1-3-7	FRUIT BIO DE SAISON 

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

API RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477.181.010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE

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






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



	CAROTTES BIO RÂPÉE 10-12 		ENDIVE ET SALADE MIMOLETTE 10-12-7	
COUSCOUS AU POULET 9	GALETTE FROMAGE ÉPINARD 7	RÔTI DE PORC LOCAL 	BEIGNET DE POISSON 4-3-7 	CROQUE MONSIEUR I- 7
SEMOULE BIO I 	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL 1-7	POTIMARRON RÔTI LOCAL 	FRITES	SALADE 10-12
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













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 02 février mardi 03 février mercredi 04 février jeudi 05 février vendredi 06 février

				
	CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE 			SALADE DE LENTILLE LOCALE 10-12 
CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ BIO) 	SAUTÉ DE PORC À LA TOMATE I 	PIZZA REINE 1-7	POULET DU GERS À LA BASQUAISE 	COLIN MEUNIÈRE MSC 1-3-7 
RIZ BIO 7 	POMMES DE TERRE BROCOLIS	SALADE VERTE 10-12	COQUILLETTE 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 1-3-7	

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

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE



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 1-3	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 1-3-7-8	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



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 10-12 	NEM 1-3-6 		VELOUTÉ DE BROCOLIS	
HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS LOCAL 	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL 1- 	SAUCE BOLOGNAISE 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	FAJITAS À LA MEXICAINE (ÉGRÉNE VÉGÉTARIEN BIO)
FRITE	RIZ CANTONNAIS 3-7 	TORSADE BIO LOCALE 1- 	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	SALADE 10-12
		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