



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 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<i>Menu de la rentrée</i>		VÉGÉTARIEN		
CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE VERTE EMENTAL	CRÊPE AU FROMAGE	
BURGER	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC LOCAL PROVENÇAL	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY
POTATOES	RIZ BIO	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PERLES DE PÂTES
	FROMAGE/PAIN			YAOURT YEO BIO
FRUIT DE SAISON BIO		TARTE AU FLAN	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

YN, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VELLAS



RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
		CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU FLEUR	SALADE COMPOSEE
	SAUCISSE DE TOULOUSE	RÔTI DE DINDE AU JUS	DAHL DE LENTILLES	FILET DE MERLU MSC
	Frites	SALSIFIS	SEMOULE BIO	MACARONIS
	BRIE		FROMAGE AOP	
	FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE		FRUIT DE SAISON BIO

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 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
VÉGÉTARIEN				
SALADE DE POIS CHICHE	SALADE MEXICAINE	COLESLAW		CHOU ROUGE AU GOUDA
PAELLA VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON POT AU FEU	PILON DE POULET LOCAL SAUCE ROUGAIL	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM	CARBONARA AU COLIN MSC
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	BROCOLIS SAUTÉS	PENNE
FROMAGE	FROMAGE BIO		FROMAGE AOP	
FRUIT DE SAISON BIO		CRÈME VANILLE/CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

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 25 novembre		mardi 26 novembre		mercredi 27 novembre		jeudi 28 novembre		vendredi 29 novembre	
		VÉGÉTARIEN							
		CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE		DUO DE SALADE (CENDIVE, BATAVIA)				DUO DE CHOUX ÉMINCÉS À LA FETA	
BLANQUETTE DE DINDE		FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		STEAK DE VEAU		FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME		CHIPOLATAS	
SEMOULE BIO		TORSADE		PATATE DOUCE		RIZ BIO		LENTILLE	
FROMAGE AOP				FROMAGE		FROMAGE BIO			
FRUIT DE SAISON LOCAL		FLAN VANILLE/CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON		GÂTEAU MARBRÉ	

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 02 décembre		mardi 03 décembre		mercredi 04 décembre		jeudi 05 décembre		vendredi 06 décembre	
						VÉGÉTARIEN			
SALADE VERTE BIO				CHOU-FLEUR VINAIGRETTE					FRIAND AU FROMAGE
TARTIFLETTE		BOEUF BOURGUIGNON VBF		FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON			BOLOGNAISE VÉGÉTALE		RÔTI DE PORC LOCAL
-		CAROTTES LOCALES PERSILLÉES		BOULGOUR BIO		PENNE BIO		PURÉE DE POTIRON	
		FROMAGE AOP				BAR À YAOURT			
POMME LOCALE		CHAUSSON AUX POMMES		ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE BIO	

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 décembre		mardi 10 décembre		mercredi 11 décembre		jeudi 12 décembre		vendredi 13 décembre	
						VÉGÉTARIEN			
DUO DE SALADE		PÂTÉ CORNICHON		CAROTTES RÂPÉES LOCALE					
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE		HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE		FILET DE LIEU SAUCE CITRON		COUSCOUS VÉGÉTARIEN		HAUT DE POULET LOCAL	
LENTILLES BIO		CHOU FLEUR RÔTI		BLÉ AU BEURRE		SEMOULE BIO		ÉPINARDS À LA CRÈME	
FROMAGE BLANC NATURE + BISCUIT				YAOURT VANILLE CAZAUBON LOCAL		FROMAGE AOP		CLÉMENTINE	
		FRUIT DE SAISON BIO				FRUIT DE SAISON		MARBRÉ	

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 16 décembre		mardi 17 décembre		mercredi 18 décembre		jeudi 19 décembre		vendredi 20 décembre	
VÉGÉTARIEN									
CRÊPE AU FROMAGE				SUPER SALADE					
FALAFEL SAUCE TOMATE		SAUTÉ DE BOEUF VBF À LA CATALANE		RIZ A CHORIZO ET PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO					
PENNE BIO		POMME DE TERRE VAPEUR							
FROMAGE AOP		FROMAGE							
		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DU CHEF SPÉCULOOS					

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT