



## 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 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<i>Menu végétarien</i>				
	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>		<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE CROÛTON DU CHEF</b>
<b>CHIPOLATA BBC</b>	<b>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS LOCAL</b>	<b>MERGUEZ</b>	<b>FILET DE COLIN MCS SAUCE COCO CURRY</b>
<b>LENTILLES PAYSANNES</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>BLÉ A LA TOMATE</b>	<b>LÉGUMES FAÇON TAJINE</b>	<b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>LAITAGE BIO</b>	<b>LAITAGE</b>		
<b>COMPOTE BIO</b>		<b>DONUTS</b>	<b>YAOURT YEO BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

IN, 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



## 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 07 octobre		mardi 08 octobre		mercredi 09 octobre		jeudi 10 octobre		vendredi 11 octobre	
		CRÊPE AUX CHAMPIGNONS						<i>Menu végétarien</i>	
STEAK HACHÉ DE VEAU		BLANQUETTE DE POISSON MCS		JAMBON BRAISÉ		SAUTÉ DE POULET DU GERS LOCAL		VELOUTÉ DE CAROTTES BIO AU CUMIN	
Frites		CHOU-FLEUR PERSILLÉ		FLAGEOLETS		RIZ BIO		LASAGNES VÉGÉTARIENNES	
FROMAGE AOP		LAITAGE BIO		FROMAGE		LAITAGE		SALADE VERTE	
POIRE AU SIROP				MOUSSE AU CHOCOLAT		COMPOTE POMME/BANANE		QUATRE-QUART	

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 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

### Menu végétarien

	<b>SALADE DE RIZ BIO</b>	<b>BATAVIA AU FROMAGE</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>
<b>PASTA PRIMAVERA</b>	<b>CARBONNADE FLAMANDE</b>	<b>ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIERE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET DU GERS LOCAL SAUCE CURRY</b>
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>LENTILLES BIO</b>	<b>BOULGOUR AU THYM</b>
<b>SPÉCULOOS</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE</b>	
<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>		<b>ORANGE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**Ce midi, on a**

**RDV\* À LA CANTINE!**  
\*Repas De Vacances

**Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!**

Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances!

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT