


Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU 

MARDI | 09
Mai

Taboulé Bio
Plat BIO


Omelette à l'emmental Bio 
Plat BIO

Haricots verts à la provençale

Fruits de saison Bio

JEUDI | 11
Mai

Friand au fromage

Rôti de porc
sauce forestière 


Quenelles natures
sauce béchamel

Poêlée de légumes Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 12
Mai




Carottes Bio râpées
Plat Bio

Solo de hoki provençal 

Boulgour pilaf

Crème dessert à la vanille



 Végétarien  Label Rouge  Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LES FONTANILLES

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 15
Mai

Salade composée Bio aux noix
batavia Bio, noix, tomate

Spaghetti bolognaise

Mousse chocolat au lait

MARDI | 16
Mai

Salade de riz Bio
Plat BIO

Emincé de dinde basquaise

Courgettes saveur du midi

Compote pomme bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LES FONTANILLES


elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 22
Mai

Betterave Bio
Plat Bio

Sauté de porc au curry 


Stick de poisson pané

Riz de grand-mère
plat Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 23
Mai

Penne semi complètes au
distou

Rôti de veau à l'estragon 

Epinards à la béchamel


Compote pommes bananes


LE JOUR DU 

JEUDI | 25
Mai

Carottes râpées emmental Bio
Plat Bio


Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

Fourme d'Ambert 

Gâteau marbré 

VENDREDI | 26
Mai

Œufs durs mayonnaise

Colin sauce
condiment vierge 

Petits pois

Fruits de saison Bio



Label
Rouge



Origine
France



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LES FONTANILLES

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER

LE JOU

MARDI | 30
Mai

Emincé de tomate

Stick de colin citron



Penne

Crème dessert au caramel

JEUDI | 01
Jun

Raita de concombre au yaourt
concombre, yaourt

Emincé de poulet
sauce suprême

Riz de grand-mère
plat Bio

Compote pomme bio

VENDREDI | 02
Jun

Salade de lentilles aux poivrons

Omelette à l'emmental Bio
Plat BIO



Ratatouille Bio
Plat BIO

Salade de fruits Bio
Plat BIO



Pêche responsable  Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LES FONTANILLES

elior 


Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU 

LUNDI | 05
Jun

Tomate Bio
Plat BIO

Boulettes de bœuf au curry 

Farfalle à l'emmental

Flan vanille caramel

MARDI | 06
Jun

Dips de carottes sauce ail


Semoule Bio à la cantonaise

Camembert

Bâtonnet glace chocolat

JEUDI | 08
Jun

Taboulé

Sauté de porc
sauce-aigre douce 

Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil

Purée de carottes persillées

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 09
Jun

Friand au fromage

Saucisse de volaille aux herbes

Gratin aux épinards

Fruits de saison Bio



Origine
France



Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

LES FONTANILLES

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER

LE JO

LUNDI | 12
Jun

Pâté de campagne


Filet de colin meunière et citron

Purée Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

MARDI | 13
Jun

Salade de pois chiches

Rôti de veau à l'estragon 

Gratin de courgettes

Compote pommes abricots

JEUDI | 15
Jun

Duo de melon et pastèque


Nuggets de volaille

Potatoes


Crème dessert à la vanille


VENDREDI | 16
Jun

Concombre vinaigrette

Omelette Bio
Plat BIO 

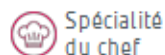
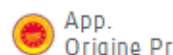
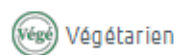
Boullgur pilaf

Saint-Nectaire 

Gâteau au chocolat 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LES FONTANILLES

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 19 Jun

Chou rouge maïs vinaigrette

Tajine de boulettes d'agneau et merguez


Semoule berbère

Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Fruits de saison Bio

MARDI | 20 Jun

Betterave Bio
Plat BIO


Lasagne bolognaise 


Compote pommes pêches

LE JOUR DU 

JEUDI | 22 Jun


Tomate Bio
Plat BIO


Boullgour aux lentilles et maïs 


Crème aux oeufs chocolat 

VENDREDI | 23 Jun

Melon vert

Rôti de porc sauce forestière 

Omelette nature 

Pommes de terre vapeur 

Fromage frais aux fruits



Origine France



Végétarien



Spécialité du chef



Label Rouge



Produits locaux

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LES FONTANILLES

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU 

LUNDI | 26
Jun

Gaspacho de tomates

Paëlla poulet




Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Pêche à la crème

MARDI | 27
Jun

Friand au fromage

Spaghetti sauce napolitaine 

Fruits de saison Bio

JEUDI | 29
Jun


Salade verte au maïs Bio
Plat BIO

Hachis Parmentier

Glace rocket

VENDREDI | 30
Jun

Melon vert

Saumonette
sauce dieppoise 


Semoule berbère

Smoothie ananas



 Poisson
frais

 Végétarien

 Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

LES FONTANILLES

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 03
Jul

Œufs durs mayonnaise


Emincé de dinde
à la provençale


Poêlée de légumes Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 04
Jul

Maïs aux deux poivrons

Sauté de porc
à la provençale 

Saumonette sauce nantaise 

Riz créole

Fruits de saison Bio

LE JOUR DU 

JEUDI | 06
Jul

Soupe froide andalouse
poivrons, oignon, basilic, tomate, concombre, croutons

Chili végétarien 
haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate,

Cantal 

Compote pommes Bio
Plat Bio

VENDREDI | 07
Jul

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Burger 

Pommes sautées

Bâtonnet glace chocolat



Label
Rouge



Pêche
responsable



Végé
Végétarien



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

LES FONTANILLES

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine