

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 08
Jan

Salade de riz
riz, haricot rouge, pois chiches

Rôti de porc
sauce forestière

Omelette Bio
Fiat BIO

Chou-fleur persillés

Cantal

Galette des rois frangipane

MARDI | 09
Jan

Carottes râpées
aux pommes Bio

Escalope de poulet

Pommes de terre sautées

Fruits de saison Bio

JEUDI | 11
Jan

Céleri rémoulade

Gnocchis sauce cheddar

Fromage blanc et brisures de
Spéculoos

VENDREDI | 12
Jan

Cake aux deux fromages

Filet de lieu sauce tomate

Céleri rave persillé

Fruits de saison Bio



Label
Rouge



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

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 VÉGÉTARIEN

LUNDI | 15 Jan

Salade verte Bio à la mimolette
batavia BIO

Poulet à la basquaise



Riz de grand-mère
plat Bio

Compote pommes bananes

MARDI | 16 Jan

Raita pomme céleri

Couscous végétarien



Crème dessert au caramel

JEUDI | 18 Jan

Œufs durs mayonnaise

Boulettes de bœuf sauce tomate

Coquillettes semi complète bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 19 Jan

Potage au potiron et croûtons

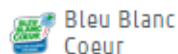
Saucisse de Toulouse

Saucisse de volaille

Lentilles et carottes

Vache qui rit Bio

Salade de fruits à la vanille



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LES FONTANILLES



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



LUNDI | 22
Jan

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Roti de veau farci à l'estragon

Flan de brocolis

Fruits de saison Bio

MARDI | 23
Jan

Potage de légumes

légume, pomme de terre

Macaroni au cheddar et jambon

Flan chocolat

JEUDI | 25
Jan

Betterave et pommes Bio

Plat BIO

Stick de colin pané citron



Poêlée de légumes Bio

Plat BIO

Camembert

Cake à l'orange



VENDREDI | 26
Jan

Semoule à l'andalouse

couscous, petits pois, vinaigrette tomate olive thym,

Omelette Bio

Plat BIO



Purée de potiron

potiron, pomme de terre, lait

Yaourt brassé aux fruits bio



Pêche
responsabl



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER



LUNDI | 29
Jan

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, vinaigrette au cumin, petits

Blanquette de colin



Haricots beurre à la provençale

Fruits de saison Bio

MARDI | 30
Jan

Salade de haricots
rouges et blancs

Sauté de porc au curry



Paupiette du pêcheur
sauce blanquette

Carotte Bio braisées

Compote pommes

JEUDI | 01
Fev

Carotte râpée
fruits rouges (frais)



Sauté de dinde vallée d'Auge

Coquillettes Bio

Plat Bio

Rondelé nature

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 02
Fev

Betterave à la vinaigrette

Tartiflette végétarienne

emmental, pomme de terre, ail, crème, fromage

Liégeois à la vanille



Pêche
responsabl



Label
Rouge



Nouvelle
recette

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



LUNDI | 05
Fev

Salade verte Bio aux croûtons

Salade verte BIO

Escalope de dinde
à la crème ciboulette

Semoule berbère

Tomme blanche

Fruits de saison Bio

MARDI | 06
Fev

Potage provençal

poireau, ail, pomme de terre, oignon, courgette,

Bœuf sauté aux oignons



Boulgour aux petits légumes

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 08
Fev

Rillettes de sardines à la tomate

Rôti de porc aux herbes

Poireaux en béchamel

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 09
Fev

Haricots verts en salade

Chili végétarien



Brie Bio

Plat BIO

Moelleux myrtilles citron



Origine
France



Plat
végétarien



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

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 26
Fev

Carottes râpées Bio vinaigrette
du terroir

Spaghetti à la carbonara

Spaghetti aux fruits de mer

Donuts au cacao

MARDI | 27
Fev

Penne sauce normande

Rôti de dinde à l'estragon

Chou-fleur en gratin

Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Fruits de saison Bio



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 29
Fev

Pissaladière

Quenelles nature sauce tomate

Petits pois carottes

Crème dessert au caramel

VENDREDI | 01
Mar

Céleri rémoulade aux pommes

Boulettes de bœuf sauce
provençale

Boulgour pilaf

Emmental

Fruits de saison Bio



Nouvelle
recette



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

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 04
Mar

Chou rouge maïs vinaigrette


Emincé de dinde basquaise

Purée de pommes de terre

St Môret Bio

Flan à la vanille

MARDI | 05
Mar

Rillettes à la sardine 


Kefta d'agneau au curry


Haricots beurre à la provençale

Fruits de saison Bio


 LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 07
Mar

Salade piémontaise Bio 
Pomme de Terre BIO


Omelette au fromage 

Carotte Bio braisées

Gâteau intense au chocolat 

VENDREDI | 08
Mar

Macédoine mayonnaise

Pave de colin sauce creme 

Coquillettes

Salade de fruits
à la fleur d'oranger



Recette
Signature



Spécialité
du chef



Plat
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