

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 02
Sep

Taboulé aux petits légumes marinés

Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille

Purée de patates douces et pommes de terre



Kiwi Bio
Plat BIO

MARDI | 03
Sep

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

Filet de lieu sauce citron



Ratatouille blé Bio
Plat BIO

Crème dessert au chocolat



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

JEUDI | 05
Sep

Salade de pois chiches

Tartine napolitaine



Salade verte bio

St Môret Bio

Banane Bio
Plat BIO

VENDREDI | 06
Sep

Concombre vinaigrette

Rôti de veau

Spirales Bio emmental

Grillé aux pommes



Origine France



Spécialité du chef



Pêche responsable



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



 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09 Sep

Carottes râpées vinaigrette


Stick de colin citron 

Haricots verts et pommes de terre

Fromage blanc à la pêche

MARDI | 10 Sep

Macédoine mayonnaise

Coquillettes légumes aux épices 

Brie

Raisin blanc Bio
Plat BIO

JEUDI | 12 Sep

Velouté poivrons feta

Galopin de veau grillé


Riz pilaf en piperade

Flan vanille caramel

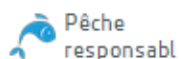
VENDREDI | 13 Sep

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Bœuf braisé aux épices

Duo lentilles boulgour 

Purée de pommes et fraises



Pêche responsable



Plat végétarien



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 | 16
Sep

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Gratin de la mer

collin, vin, creme legere, champignon, moules,



Semoule et carottes Bio
Plat BIO

Fromage frais au miel

MARDI | 17
Sep

Penne semi complètes au
distou

Rôti de veau

Brocolis Bio
Plat BIO

Prune rouge



MENU À THÈME

JEUDI | 19
Sep

Salade mexicaine

Tacos mexicains au boeuf

Boeuf, tole de volaille, tortilla, haricot rouge,



Beignet chocolat



VENDREDI | 20
Sep

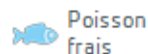
Betterave mimosa

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentille



Purée de pommes abricots Bio
Plat BIO



Poisson
frais



Plat
durable



Plat
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



LUNDI | 23
Sep

Salade du maraîcher

fenchone, concombre, champignon, tomate, vinaigrette

Haut de cuisse
de poulet basquaise



Penne semi complètes Bio

Smoothie pommes kiwi Bio
Plat BIO

MARDI | 24
Sep

Salade de blé vinaigrette

Omelette au fromage



Petits pois et artichauts

Raisin blanc Bio
Plat BIO

JEUDI | 26
Sep

Carottes râpées vinaigrette

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta



Yaourt aromatisé

VENDREDI | 27
Sep

Smoothie tomate poivron jaune

Sauté de bœuf au paprika

Riz aux petits légumes Bio
Plat BIO

Purée de pommes et pruneaux



Produit
local



Plat
végétarien



Plat
durable

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 | 30
Sep

Endives vinaigrette caramel

Spaghetti sauce napolitaine 

Crème dessert à la vanille

MARDI | 01
Oct

Taboulé aux petits
légumes marinés

Rôti de veau

Haricots verts Bio

Kaki
kaki

JEUDI | 03
Oct

Houmous de lentilles
corail au cumin


Grilladou de bœuf à la moutarde


Butternut Bio au gratin

Poire 

VENDREDI | 04
Oct

Chou rouge maïs vinaigrette

Sauté de porc au curry 

Œufs brouillés
à la basquaise 

Riz pilaf Bio

Purée de pommes et coings



Plat
végétarien



Produit
local



Bleu Blanc
Coeur

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 | 07
Oct

Râpé chou blanc
sauce échalote

Boulettes kefta au cumin

Semoule à la tomate Bio

Purée de pommes et fraises

MARDI | 08
Oct

Champignons à la crème

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Liégeois au chocolat

JEUDI | 10
Oct

Céleri rémoulade


Sauté de bœuf aux carottes

Blé Bio et pêle-mêle de légumes

Fromage blanc
compote de pommes

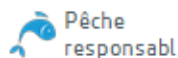
VENDREDI | 11
Oct

Cœurs de palmiers vinaigrette

Filet de colin à l'américaine 

Epinards à la crème
et pommes de terre Bio

Raisin noir muscat



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



MENU À THÈME

LUNDI | 14
Oct

Salade indienne

Semoule à l'indienne



Lassi banane



MENU À THÈME

MARDI | 15
Oct

Soupe froide andalouse

pavrons, ail, basilic, tomate, concombre, croutons

Paëlla aux poissons



Madeleine longue



MENU À THÈME

JEUDI | 17
Oct

Rillettes à la sardine



Riz au colombo de volaille

Volaille, foie de volaille, riz, lentille corail, lait de



Carottes laquées

Prune jaune



VENDREDI | 18
Oct

Salade italienne

Sauté de veau aux olives

Orecchiette tomate poivrons



**Salade de fruits
à la grenadine**



Plat
végétarien



Poisson
frais



Recette
Signature



Plat
durable



Spécialité
du chef

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