

# Restaurant scolaire - SIIS de FONTENAY

## Menus du 7 au 25 janvier 2019



je cuisine

tu cuisines

il cuisine



elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

api

Conception CréApi

Semaine 02  
du 7 au 11  
janvier 2019

Semaine 03  
du 14 au 18  
janvier 2019

Semaine 04  
du 21 au 25  
janvier 2019

lundi 7	mardi 8	jeudi 10	vendredi 11
Betteraves rouges vinaigrette	Salade Coleslaw	Mini pizza au fromage	Concombre bulgare
Cordon bleu	Sauté de bœuf aux oignons	Aiguillettes de poulet à la dijonnaise	Dos de colin à la crème
Purée	Pâtes	Jeunes carottes braisées	Riz
Vache qui rit	Camembert	Babybel	St Paulin
Compote de fruits	Fruit frais	Galette des rois	Fruit frais
14	15	17	18
Salade piémontaise	Repas à thème	Céleri rémoulade	Salade verte
Filet de poulet à la milanaise	Asie	Filet de saumon à la crème de parmesan	Hachis parmentier
Chou-fleur en persillade		Riz aux petits légumes	-
Edam		Assortiment de fromages	Petit suisse nature
Ile flottante		Crème dessert	Fruit frais
21	22	24	25
Roulade de volaille	Potage de légumes	Betteraves rouges vinaigrette	Endives aux pommes et noix
Brin de veau au jus	Saucisse fumée grillée	Emincé de porc au basilic	Dos de colin meunière
Broccolis et semoule	Lentilles	Purée	Epinars à la béchamel et pommes de terre
Bûchette de chèvre	Yaourt nature	Mimolette	Assortiment de fromages
Compote à la banane	Fruit frais	Crème dessert	Tarte aux pommes

**Fruits frais :** pomme, banane, orange, mandarine, clémentine, kiwi, poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# Restaurant scolaire - SIIS de FONTENAY

## Menus du 28 janvier au 8 février 2019



je cuisine

tu cuisines

**Semaine 05**  
du 28 janvier  
au 1er février  
2019

il cuisine



elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

**Semaine 06**  
du 4 au 8  
février 2019

ils cuisinent

elles cuisinent

api

Conception CréApi

lundi 28	mardi 29	jeudi 31	vendredi 1
Céleri rémoulade	Taboulé	Salade de haricots verts	Terrine forestière
Macaronis à la bolognaise	Estouffade de porc forestière	Cuisse de poulet rôtie	Marmite de la mer
-	Poêlée campagnarde	Pommes sautées	Riz pilaf
Yaourt sucré	Camembert	Tomme grise	Assortiment de fromages
Cocktail de fruits	Tarte au citron	Crème dessert caramel	<b>Fruit frais</b>
4	5	7	8
Betteraves et maïs vinaigrette	Rillettes et condiment	Friand au fromage	Salade vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate	Aiguillettes de poulet à la crème	Sauté de bœuf aux olives	Parmentier de poisson maison
Légumes couscous et semoule	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	-
Camembert	Kiri	Assortiment de fromages	Vache qui rit
<b>Fruit frais</b>	Crème dessert à la vanille	<b>Crêpe au sucre</b>	<b>Fruit frais</b>

**Fruits frais : pomme, banane, orange, mandarine, kiwi, poire**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous



# Restaurant scolaire - SIIS de FONTENAY

## Menus du 25 février au 15 mars 2019



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

Semaine 09  
du 25 février  
au 1er mars  
2019

Semaine 10  
du 4 au 8  
mars 2019

Semaine 11  
du 11 au 15  
mars 2019

Conception CréAgi

api

lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 1
Carottes râpées à la ciboulette	Macédoine rémoulade	Saucisson à l'ail	Taboulé
Haut de cuisse de poulet grillé	Sauté de porc au jus	Spaghettis à la bolognaise	Poisson pané
Petits pois	Blé	-	Poêlée de légumes
Tomme noire	Yaourt nature sucré	Moulé nature	Assortiment de fromages
Semoule au lait	Fruit frais	Poire au sirop	Fruit frais
4	5	7	8
Salade verte	Rillettes et condiments	Céleri en rémoulade	Potage St Germain
Tartiflette maison	Rôti de dinde sauce brune	Saucisse fumée	Nuggets de poisson sce tartare
-	Printanière de légumes	Haricots coco	Haricots verts
Petit suisse	Tomme grise	Mimolette	Yaourt nature
Abricots au sirop	Beignet chocolat	Fruit frais	Compote tous fruits
11	12	14	15
Carottes au persil	Salade verte	Sardine et beurre	Repas d'animation
Gratin de pâtes aux gésiers confits	Lasagnes de la mer	Sauté de dinde sce brune	Carnavals du monde
-	-	Semoule	
Croc'lait	Assortiment de fromages	Petit suisse nature sucré	
Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	

Fruits frais : pomme, banane, orange, mandarine, kiwi, poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

# Restaurant scolaire - SIIS de FONTENAY

## Menus du 18 mars au 5 avril 2019



je cuisine

Semaine 12  
du 18 au 22  
mars 2019

tu cuisines

il cuisine



elle cuisine

Semaine 13  
du 25 au 29  
mars 2019

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

Semaine 14  
du 1er au 5  
avril 2019

elles cuisinent

api

Conception CréApi

lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Salade coleslaw	Salade verte aux amandes	Tomates en salade	Potage de légumes
Estouffade de bœuf bourguignonne	Jambon braisé	Aiguillettes de poulet basquaise	Poisson pané au citron
Gratin de chou-fleur	Pâtes	Pommes rissolées	Riz
Tomme blanche	Moulé nature	Petit suisse nature sucré	Assortiment de fromages
Semoule au lait	Tarte normande	Cocktail de fruits	<b>Fruit frais</b>
25	26	28	29
Macédoine de légumes sauce cocktail	Carottes râpées	Mousson de canard	Pâtes tricolores au surimi
Aiguillettes de poulet basquaise	Poisson pané au citron	Normandin de veau sauce poivre légère	Sauté de porc au basilic
Pâtes	Poêlée de légumes	Purée	Gratin de chou-fleur
Vache qui rit	St Paulin	Camembert	Six de Savoie
<b>Fruit frais</b>	Tarte aux pommes	Petits suisses aux fruits	<b>Fruit frais</b>
1	2	4	5
Mousson de canard	Maquereau à la moutarde	Salade d'agrumes	Céleri rémoulade
Alouette de bœuf poêlée	Escalope viennoise de volaille	Filet de saumon sauce basilic	Jambon braisé forestière
Poêlée de légumes	Haricots verts sautés et pommes de terre	Riz	Pommes de terre rissolées
Yaourt nature sucré	Emmental	Assortiment de fromages	Fromage blanc sucré
<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>	Mousse au chocolat	Ananas au sirop

**Fruits frais : Kiwi, orange, pomme, banane**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du