

Introduction

La fabrication des repas livrés à domicile et servis dans les restaurants clubs de loisirs est effectuée par le service municipal de Restauration collective, la Fontenaysienne. Les repas sont livrés par l'équipe du service autonomie.

N'hésitez pas à faire vos remarques et appréciations sur les menus (voir dernière page) ainsi que sur la nouvelle présentation des menus.

Une commission se réunit chaque trimestre pour les choisir et les valider.

Vous pouvez y participer.

Nous vous informons que des denrées bio sont prévues aux menus tels que carottes râpées, betteraves cuites, haricots verts, petits pois, pâtes, riz, blé...

Les repas à domicile sont distribués tous les jours sauf les samedis et dimanches (livraison le vendredi pour le vendredi et le week-end).

Les équipes des clubs restaurants vous accueillent du lundi au vendredi pour un déjeuner convivial.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Lundi 3

Entrée : concombre BIO, vinaigrette 🏠

Plat : salade piémontaise BIO 🏠

(pommes de terre BIO IDF, œuf BIO, tomate BIO, mayonnaise BIO) et salade verte BIO, vinaigrette 🏠

Fromage : yaourt BIO IDF* et sucre

Dessert :

SP : pruneaux au sirop et glace vanille

AD : pruneaux au sirop et biscuits secs

Mardi 4

Entrée : tomate BIO croque sel ou sinon à l'huile d'olive et au basilic

Plat : SP : steak haché BIO frais 🍳

AD : boulettes de bœuf BIO

Brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : fromage blanc BIO*, miel BIO

Dessert : pâtisserie

Mercredi 5

Entrée : betteraves cuites BIO, vinaigrette 🏠

Plat : rôti de veau BIO froid (dosette ketchup/mayonnaise) et pâtes fidanzati BIO IDF

Fromage : Camembert BIO IDF

Dessert : pêche

Goûter : boisson froide, duo moelleux

Jeudi 6

Entrée : macédoine

Plat : aile de raie aux câpres et haricots verts BIO

Fromage : Saint Nectaire AOP

Dessert : flan caramel

Vendredi 7

Entrée : salade de poivrons

Plat : croque jambon gratiné et salade verte BIO vinaigrette 🏠

Fromage : Boursin ail et fines herbes

Dessert : nectarine

Samedi 8

Entrée : courgettes râpées, vinaigrette 🏠

Plat : jambon tranché taboulé

Fromage : kiri

Dessert : banane

Dimanche 9

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : coleslaw

Plat : croque jambon gratiné

Fromage : Saint Morêt

Dessert : crème chocolat

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 3 au dimanche 9 juillet

Lundi 10

Entrée : concombres BIO à la menthe, vinaigrette 🏠

Plat :

SP : bavette sauce au poivre et frites
BIO 🍳

AD : boulettes BIO de bœuf et pommes de terre sautées

Fromage : Pont l'Évêque

Dessert : SP : glace

AD : île flottante

Mardi 11

Entrée : melon

Plat : dos de merlu 🍳 à l'aneth et chou fleur BIO béchamel

Fromage : Saint Jacques BIO IDF

Dessert : riz au lait

Mercredi 12

Entrée : tomate BIO, vinaigrette 🏠

Plat : sauté d'agneau BIO à la catalane (tomates, oignons, poivrons) et carottes BIO

Fromage : Mi-chèvre BIO

Dessert : pâtisserie

Jeudi 13

Entrée : m

Plat : m

Fromage : m

Dessert : m

rillettes et cornichon
saucisse de veau BIO sauce tomate/
basilic et semoule
suisses BIO et sucre
abricots

Vendredi 14 (férié)

Entrée : coleslaw

Plat : m lasagnes bolognaise (surgelés)

Fromage : Roquefort

Dessert : muffin

Samedi 15

Entrée : tomate croque au sel

Plat : brandade de morue (surgelés)

Fromage : Boursin

Dessert : mousse chocolat et pêche

Dimanche 16

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : salade niçoise (individuelle)

Plat : poulet à l'indienne et riz (plat cuisiné)

Fromage : mini Chavroux

Dessert : crème aux œufs et nectarine

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 10 au dimanche 16 juillet

Lundi 17

Entrée : SP : pamplemousse et sucre

AD : salade parisienne (individuelle)

Plat : SP : Quiche ronde aux 3 fromages

AD : couscous (plat cuisiné)

Fromage : Roquefort

Dessert : crème caramel et sablés

Mardi 18

Entrée : pastèque

Plat : saucisse au couteau et lentilles BIO IDF

Fromage : Camembert BIO IDF

Dessert : SP : glace

AD : café liégeois

Mercredi 19

Entrée : salade de blé BIO 🏠

Plat : escalope de poulet sauce italienne et petits pois BIO

Fromage : Livarot

Dessert : pêche

Jeudi 20

Entrée : salade méditerranéenne 🏠

Plat : poisson frais retour de pêche meunière 🍴 et ratatouille 🏠

(courgettes, aubergines, tomates, oignons)

Fromage : fromage blanc BIO et sucre

Dessert : nectarine

Vendredi 21

Entrée : rigolo au fromage (feuilleté)

Plat : rôti de bœuf BIO froid (dosette de ketchup et mayonnaise) et épinards BIO béchamel

Fromage : mini Chavroux

Dessert : abricots

Samedi 22

Entrée : tomate vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu à la crème et pommes de terre

Fromage : Saint Morêt

Dessert : mousse aux marrons

Dimanche 23

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : courgettes râpées, vinaigrette 🏠

Plat : omelette BIO demi lune et épinards BIO béchamel

Fromage : mini Roitelet

Dessert : crème brûlée

🏠 fait maison

🍴 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 17 au dimanche 23 juillet

Lundi 24

Entrée : concombre BIO vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu 🍴 sauce citron/ ciboulette et brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : suisses BIO et miel BIO

Dessert : SP : glace

AD : mousse chocolat

Mardi 25

Entrée : tomate BIO vinaigrette 🏠

Plat : quenelle nature sauce aurore (crème, tomate) et riz BIO pilaf 🍴

Fromage : Reblochon

Dessert : île flottante

Mercredi 26

Entrée : oeuf dur BIO mayonnaise BIO

Plat : taboulé BIO 🏠 et laitue BIO

Fromage : mi-chèvre BIO

Dessert : salade de fruits

Jeudi 27

Entrée : chou fleur vinaigrette 🏠

Plat : sauté de veau BIO basquaise (tomates, oignons, poivrons) et purée au lait

Fromage : Saint Jacques BIO IDF

Dessert : pêche

Vendredi 28

Entrée : lentilles BIO vinaigrette 🏠

Plat : jambon au torchon et bâtonnets de courgettes béchamel

Fromage : yaourt aromatisé BIO IDF

Dessert : abricots

Samedi 29

Entrée : radis émincés vinaigrette

Plat : brochette de colin et torti

Fromage : kiri

Dessert : crème vanille

Dimanche 30

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : coleslaw

Plat : escalope de poulet et bâtonnets de courgettes béchamel

Fromage : Emmental

Dessert : flan caramel

🏠 fait maison

🍴 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 24 au dimanche 30 juillet

Lundi 31

Entrée : betteraves cuites BIO, vinaigrette 🏠

Plat : Salade de tagliatelles 🏠 (thon, tomates, maïs, mayonnaise) et cocktail de salade BIO vinaigrette 🏠

Fromage : Munster

Dessert : nectarine

Mardi 1^{er}

Entrée : salade de riz (thon, tomates, poivrons)

Plat : SP : steak haché BIO 🍳 et frites
AD : boulettes de bœuf BIO et pommes de terre sautées

Fromage : Pont l'Évêque

Dessert : prunes

Mercredi 2

Entrée : andouille de Guéméné et cornichon

Plat : sauté de veau et carottes BIO

Fromage : Saint Jacques BIO IDF

Dessert : pastèque

Jeudi 3

Entrée : taboulé BIO 🏠 (tomates, concombres, poivrons, petits pois, raisins, menthe)

Plat : gigot d'agneau BIO aux herbes de Provence et ratatouille 🏠

Fromage : yaourt BIO IDF et sucre

Dessert : pâtisserie

Vendredi 4

Entrée : courgettes râpées, vinaigrette 🏠

Plat : dos de lieu noir frais 🍳 au sel de Guérande et boulgour BIO tomate

Fromage : suisses BIO et sucre

Dessert : SP : glace

AD : mousse café

Samedi 5

Entrée : concombre vinaigrette 🏠

Plat : saucisse de Francfort et poêlée de légumes

Fromage : Roquefort

Dessert : crème chocolat

Dimanche 6

uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : tomate vinaigrette 🏠

Plat : merlu meunière et boulgour BIO tomate

Fromage : mini Roitelet

Dessert : crème aux œufs

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 31 juillet au 6 août

Lundi 7

Entrée : concombre BIO vinaigrette 🏠

Plat : andouillette

SP : frites

AD : pommes de terre sautées

Fromage : yaourt aromatisé BIO IDF

Dessert : SP : glace

AD : crème caramel

Mardi 8

Entrée : melon

SP : + porto

AD : + jambon

Plat : escalope de veau sauce napolitaine et riz BIO pilaf

Fromage : Camembert BIO IDF

Dessert : crème BIO et équitable au chocolat

Mercredi 9

Entrée : rigolo au fromage (feuilleté)

Plat : cuisse de pintade rôtie et haricots verts BIO

Fromage : fromage blanc BIO et sucre

Dessert : abricots

Jeudi 10

Entrée : laitue vinaigrette 🏠

Plat : sauté de bœuf BIO aux oignons et gratin dauphinois

Fromage : Livarot

Dessert : crème brûlée

Vendredi 11

Entrée : salade de tagliatelles 🏠

Plat : poisson frais retour de pêche 🍷
meunière et courgettes béchamel

Fromage : Boursin ail et fines herbes

Dessert : pêche

Samedi 12

Entrée : tomate vinaigrette 🏠

Plat : jambon tranché et taboulé

Fromage : mini Chavroux

Dessert : mousse aux marrons

Dimanche 13

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : pâté en croûte et cornichon

Plat : brochette de colin meunière et courgettes béchamel

Fromage : Kiri

Dessert : nectarine

🏠 fait maison

🍷 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 7 au dimanche 13 août

Lundi 14

Entrée : salade niçoise (individuelle)

Plat : omelette BIO demi lune et pommes de terre sautées

Fromage : Saint Morêt BIO

Dessert : abricots

Mardi 15 (ascension férié)

Entrée : salade parisienne (individuelle)

Plat : poulet à l'indienne et riz (plat cuisiné)

Fromage : Roquefort

Dessert : muffin

Mercredi 16

Entrée : courgettes râpées, vinaigrette 🏠

Plat : saucisse de veau BIO et petits pois BIO

Fromage : mi-chèvre BIO

Dessert : pâtisserie

Jeudi 17

Entrée : pâté de campagne et cornichon

Plat : dos de merlu 🍴 sauce dieppoise (moules, crevettes, crème) et carottes BIO

Fromage : Brie BIO IDF

Dessert : nectarine

Vendredi 19

Entrée : tomate BIO IDF vinaigrette 🏠

Plat : jambon au torchon et coquillettes BIO

Fromage : yaourt BIO IDF et sucre

Dessert : pêche

Samedi 20

Entrée : concombre vinaigrette 🏠

Plat : moussaka

Fromage : mini Roitelet

Dessert : crème vanille

Dimanche 21

uniquement pour les repas livrés à domicile

Entrée : coleslaw

Plat : lasagnes à la bolognaise

Fromage : Emmental

Dessert : mousse chocolat

🏠 fait maison

🍴 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 14 au dimanche 20 août

Lundi 22

Entrée : terrine océane

Plat : salade de riz BIO maison (tomates, carottes, petits pois, concombres, thon)

Fromage : Saint Jacques BIO IDF

Dessert : SP : glace

AD : crème aux œufs

Mardi 23

Entrée : tomate BIO IDF vinaigrette 🏠

Plat : SP : steak haché BIO 🍳

AD : boulettes de bœuf BIO

Purée au lait

Fromage : fromage blanc BIO et sucre

Dessert : prunes

Mercredi 24

Entrée : melon

Plat : cuisse de poulet rôtie et semoule BIO aux pois chiches BIO et légumes

Fromage : Munster

Dessert : île flottante

Jeudi 25

Entrée : salade piémontaise BIO 🏠

(pommes de terre BIO IDF, œuf BIO, tomates BIO, mayonnaise BIO)

Plat : sauté d'agneau BIO corse (romarin) et ratatouille 🏠 (courgettes, aubergines, tomates)

Fromage : Boursin

Dessert : éclair café

Vendredi 26

Entrée : rigolo au fromage (feuilleté)

Plat : dos de lieu noir frais meunière 🍳 et épinards BIO béchamel

Fromage : mini Roitelet

Dessert : raisin

Samedi 27

Entrée : champignons à la grecque

Plat : saucisse de Toulouse et haricots blancs

Fromage : yaourt et sucre

Dessert : pomme

Dimanche 28

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : salade de poivrons

Plat : merlu meunière 🍳 et épinards BIO béchamel

Fromage : mini Chavroux

Dessert : chocolat liégeois

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 21 au dimanche 27 août

Lundi 29 (férié)

Entrée : concombre BIO à la menthe vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu 🍴 sauce basilic et brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : Bleu

Dessert : semoule au lait

Mardi 30

Entrée : sardines et citron

Plat : cuisse de pintade rôtie au jus et haricots verts BIO

Fromage : suisses BIO et sucre

Dessert : prunes

Mercredi 31

Entrée : pastèque

Plat : sauté de veau BIO, sauce forestière et chou fleur BIO béchamel

Fromage : Camembert BIO IDF

Dessert : pâtisserie

Jeudi 1^{er}

Entrée : tomate BIO IDF vinaigrette 🏠

Plat : saucisse de Morteau et minestrone (spaghetti BIO, haricots blancs BIO, pommes de terre BIO IDF, petits légumes)

Fromage : yaourt aromatisé BIO IDF

Dessert : SP : glace

AD : mousse au café

Vendredi 2

Entrée : betteraves cuites BIO vinaigrette 🏠

Plat : pizza BIO aux 4 légumes et laitue, vinaigrette 🏠

Fromage : Roquefort

Dessert : raisin

Samedi 3

Entrée : courgettes râpées, vinaigrette 🏠

Plat : tripes et pommes de terre

Fromage : Boursin ail et fines herbes

Dessert : flan caramel

Dimanche 4

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : oeuf dur mayonnaise

Plat : pizza BIO aux 4 légumes

Fromage : mini Roitelet

Dessert : banane

🏠 fait maison

🍴 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 28 août au dimanche 3 septembre

Lundi 4

Entrée : pâté en croute et cornichon
Plat : brandade de morue fraîche et cocktail de salade BIO vinaigrette 🏠
Fromage : fjord et sucre
Dessert : pomme BIO IDF

Mardi 5

Entrée : coleslaw BIO 🏠 (carottes et chou blanc BIO mayonnaise)
Plat : côtes d'agneau aux herbes de Provence et petits pois BIO
Fromage : Livarot AOP
Dessert : crème dessert BIO vanille

Mercredi 6

Entrée : champignons à la grecque
Plat : sauté de porc et riz BIO
Fromage : Morbier AOC
Dessert : prunes

Jeudi 7

Entrée : tomate BIO IDF et féta AOP vinaigrette 🏠
Plat : sauté de bœuf BIO sauce catalane et carottes BIO
Fromage : faisselle et sucre
Dessert : éclair au chocolat

Vendredi 9

Entrée : poireaux vinaigrette 🏠
Plat : saucisse de veau BIO et haricots blancs BIO
Fromage : Emmental BIO*
Dessert : raisin

Samedi 10

Entrée : concombre vinaigrette 🏠
Plat : escalope de poulet à l'estragon et haricots beurre
Fromage : mini Chavroux
Dessert : gâteau de semoule

Dimanche 11

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : courgettes vinaigrette 🏠
Plat : saucisse de veau BIO et haricots blancs BIO
Fromage : Roquefort
Dessert : crème aux œufs

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 4 au dimanche 10 septembre

Lundi 11

Entrée : salade de riz

Plat : sauté de poulet BIO aux olives et haricots verts BIO

Fromage : Brie BIO IDF*

Dessert : pomme BIO IDF

Mardi 12

Entrée : andouille de Vire et cornichons

Plat : grillade de porc dijonnaise et gratin dauphinois

Fromage : fromage blanc BIO* et miel BIO

Dessert : SP : fruits séchés
AD : sablés

Mercredi 13

Entrée : Salade de tagliatelle 🏠
(tomates, petits pois, carottes, concombres)

Plat : SP : Steak haché BIO

AD : escalope de dinde

Ratatouille 🏠 (tomate, courgette, aubergines, oignons)

Fromage : Camembert BIO IDF

Dessert : raisin

Jeudi 14

Entrée : Laitue vinaigrette 🏠

Plat : SP : Moules BIO marinière 🍲
et frites BIO 🍷

AD : filets de rougets et pommes de terre sautées

Fromage : yaourt BIO IDF* et sucre

Dessert : chocolat liégeois

Vendredi 15

Entrée : tomate BIO IDF et mozzarella BIO IDF vinaigrette 🏠

Plat : quenelle nature à la crème brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : mini Chavroux

Dessert : millefeuilles

Samedi 16

Entrée : courgettes vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu meunière et nouilles

Fromage : Boursin

Dessert : mousse aux marrons

Dimanche 17

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : filet de hareng/pommes de terre

Plat : quenelle nature à la crème brocoli BIO/pommes de terre

Fromage : Emmental

Dessert : banane

🏠 fait maison

🍲 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 11 au dimanche 17 septembre

Lundi 18

Entrée : piémontaise

Plat : escalope de veau à la crème
salsifis/pommes de terre

Fromage : suisses BIO* et sucre

Dessert : pomme BIO IDF

Mardi 19

Entrée : courgettes râpées,
vinaigrette 🏠

Plat : dos de cabillaud au citron, ail
et persil et semoule BIO et curry de
légumes (carottes, petits pois, pommes
de terre, tomates, oignons, épices)

Fromage : Cantal BIO*

Dessert : crème brûlée

Mercredi 20

Entrée : thon au Saint Morêt BIO

Plat : courgette farcie (bœuf) sauce
tomate et riz BIO

Fromage : Reblochon

Dessert : raisin

Jeudi 21

Entrée : tomate BIO IDF et mozzarella
BIO IDF vinaigrette 🏠

Plat : omelette BIO 🏠 au jambon et
fromage et penne BIO IDF aux
lentilles BIO IDF 🍴

Fromage : yaourt BIO IDF aromatisé

Dessert : poire BIO IDF

Vendredi 22

Entrée : concombre BIO et féta,
vinaigrette 🏠

Plat : gigot d'agneau BIO aux herbes de
Provence et chou fleur BIO béchamel

Fromage : Roquefort AOP

Dessert : Paris-Brest

Samedi 23

Entrée : coleslaw

Plat : cuisse de poulet rôtie et poêlée de
légumes

Fromage : Saint Morêt

Dessert : gâteau de riz

Dimanche 24

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : champignons crus,
vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu meunière et chou
fleur BIO béchamel

Fromage : Camembert

Dessert : crème caramel

🏠 fait maison

🍴 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 18 au dimanche 24 septembre

Lundi 25

Entrée : champignons à la parisienne

Plat : sauté de poulet BIO sauce normande et riz BIO pilaf 🍳

Fromage : yaourt BIO IDF* et sucre

Dessert : pomme BIO IDF

Mardi 26

Entrée : coleslaw BIO maison (carotte BIO et chou blanc BIO râpés mayonnaise)

Plat :

SP : Steak haché frais BIO 🍳 et frites

AD : paupiette de veau et pommes de terre sautées

Fromage : Pont l'évêque AOP

Dessert : pâtisserie

Mercredi 27

Entrée : rillettes et cornichon

Plat : lasagnes au saumon et légumes et salade verte BIO vinaigrette 🏠

Fromage : Saint Jacques BIO IDF

Dessert : poire BIO IDF

Jeudi 28

Entrée : poireaux vinaigrette 🏠

Plat : tarte tomate/chèvre et laitue vinaigrette 🏠

Fromage : fromage blanc BIO* et sucre

Dessert : P : salade d'agrumes

AD : mousse aux marrons

Vendredi 29

Entrée : tomate BIO IDF et dés d'Emmental, vinaigrette 🏠

Plat : tripes à la mode de Caen et pommes de terre

Fromage : mini Roitelet

Dessert : banane

Samedi 30

Entrée : concombre vinaigrette 🏠

Plat : dos de merlu à la crème et macédoine de légumes

Fromage : Kiri

Dessert : gâteau de semoule

Dimanche 1^{er}

*uniquement pour les
repas livrés à domicile*

Entrée : courgettes vinaigrette 🏠

Plat : tripes à la mode de Caen et pommes de terre

Fromage : Emmental

Dessert : île flottante

🏠 fait maison

🍳 cuisson sur place

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

Du lundi 25 septembre au dimanche 1^{er} octobre

Bon appétit !



Pour bénéficier des repas

Organisation des repas

Les menus sont prévus du lundi au dimanche.

Les clubs restaurants vous accueillent du lundi au vendredi pour déjeuner à 12h.

Les repas à domicile sont livrés du lundi au vendredi (livraison vendredi pour le repas du samedi et du dimanche).

Les livraisons sont organisées de 9h à 13h.

En cas d'hospitalisation et sur présentation d'un justificatif, le repas ne sera pas facturé.

Pour la reprise des repas, contacter le service 48h à l'avance.

Le tarif

Le tarif des repas est calculé en fonction de vos ressources.

Ces tarifs sont conditionnés par le calcul de quotients familiaux.

Pour 2023, nous fournir votre feuille d'imposition ou non-imposition 2022 sur les revenus 2021.

La ville de Fontenay souhaite mieux prendre en compte les ressources de chacun.e pour y appliquer un tarif adapté et personnalisé.

Les repas en clubs s'échelonnent de 2,60 € à 8,70 € actuellement.

Les repas à domicile de 3,51 € à 11,74 € livraison comprise.

Ces tarifs sont actualisés chaque année au 1^{er} janvier.


Tout repas doit être commandé avant le mercredi pour la semaine suivante.


Tout repas commandé sera facturé.

La viande de bœuf : né, élevé et abattu en France

La viande de veau : né, élevé et abattu dans les pays de l'Union européenne

* Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

 fait maison

 cuisson sur place