

Restaurant scolaire

Restauration collective municipale



Menu du 12 au 28 octobre 2020

À partir de novembre 2020, le menu scolaire ne sera plus imprimé. Vous pouvez retrouver les menus sur le site de la ville : fontenay.fr ainsi que sur le panneau d'affichage devant l'école.

LUNDI 12

Suprême d'or, quartier de citron 🍷
Riz BIO pilaf 🍷
Camembert BIO 📍 🌿
Pomme BIO 📍 🌿

MARDI 13

Potage Dubarry (chou fleur) au kiri
Omelette BIO aux légumes
Petits pois BIO
Orange

MERCREDI 14

Céleri BIO râpé rémoulade 📍
Minestrone (spaghetti BIO)
et haricots blancs BIO, pommes
de terre et légumes
Yaourt aromatisé BIO 📍
Mangue au sirop

JEUDI 15

Tomate BIO à la mozzarella BIO 📍
Poulet rôti à l'estragon ☑️
P/S : quenelle de brochet à
l'estragon
Haricots verts BIO
Paris Brest

VENDREDI 16

Émincé d'agneau au curry
P/S : hachis végétal au soja
Haricots blancs BIO
Tome BIO 📍 🌿
Raisin

LUNDI 19

M : segments de pomelos
P/A : pamplemousse et sucre
Brochette de colin meunière 🍷
Brocoli BIO
Yaourt nature BIO 📍 🌿 et sucre
Madeleine BIO

MARDI 20

Champignons à la grecque
Haché végétal de soja BIO
Purée au lait
Suisse BIO 🌿 et sucre
Pomme BIO 📍 🌿

MERCREDI 21

Potage paysan (légumes)
Cuisse de pintade rôtie au jus ☑️
P/S : omelette BIO
Pâtes délicieuses 📍
Comté 🌿
Raisin

JEUDI 22

Taboulé BIO
Émincé de veau BIO## aux olives
P/S : quenelle de brochet aux olives
Carottes BIO
Emmental BIO 📍 🌿
Banane

VENDREDI 23

Duo de choux BIO 📍 vinaigrette
Riz BIO (céréales) aux haricots
rouges BIO (légumineux) et petits
légumes
Reblochon 🌿
Compote BIO pomme/cassis

LUNDI 26

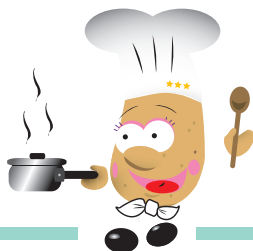
Cocktail de salade, vinaigrette
Nuggets de pois chiches BIO
Purée d'épinards
Fromage St-Jacques BIO 📍 🌿
Ananas au sirop

MARDI 27

Salade piémontaise
Escalope de poulet, sauce vallée
d'auge (crème, pomme) ☑️
P/S : steak au soja
Petits pois BIO
Fromage blanc BIO 🌿 sucre
Pomme BIO IDF*

MERCREDI 28

Potage aux champignons
Rôti de veau BIO##, sauce
catalane (tomate, oignon, poivron)
P/S : omelette BIO
Flageolets BIO
Tome BIO 📍 🌿
Raisin



Fontenay-sous-Bois
une ville à vivre



Restaurant scolaire

Restauration collective municipale



Menu du 29 octobre au 13 novembre 2020

À partir de novembre 2020, le menu scolaire ne sera plus imprimé. Vous pouvez retrouver les menus sur le site de la ville : fontenay.fr ainsi que sur le panneau d'affichage devant l'école.

JEUDI 29

Salade de coquillettes BIO (tomate, maïs, mayonnaise)
Dos de lieu noir frais, sauce meunière 🍷
Chou fleur BIO, béchamel
Yaourt aromatisé BIO 📍
Banane

VENREDI 30

Carottes BIO 📍 râpées, vinaigrette
Quinoa BIO (céréales) aux lentilles BIO 📍 (légumineux) 🍷 et petits légumes
Saint-Nectaire 🍷
Compote BIO pomme/poire

LUNDI 2

Lasagnes au saumon
Babybel BIO
Pomme BIO 📍

MARDI 3

Potage au cresson et au kiri
Boulettes de lentilles BIO, sauce fromage blanc
Riz BIO pilaf 🍷
Orange

MERCREDI 4

Céleri BIO râpé rémoulade
Gigot d'agneau, herbe de Provence
P/S : hachis végétal au soja, sauce curry
Haricots beurre
Emmental BIO 📍 🍷
Tarte au chocolat

JEUDI 5

Chou rouge BIO râpé, vinaigrette
Semoule BIO aux pois chiches BIO et petits légumes (bouillon de légumes)
Suisse BIO 🍷 et sucre
Fruits secs (noix, noisettes, amandes)

VENREDI 6

Salade piémontaise (pommes de terre BIO, œuf, tomates, cornichon, mayonnaise)
Dos de merlu, sauce basilic
Brocoli BIO
Yaourt BIO 📍 nature et sucre

LUNDI 9

M : segments de pomelos
P/A : pomelos et sucre
Suprême d'or, quartier de citron
Carottes BIO
Crème dessert BIO vanille

MARDI 10

Omelette BIO au fromage
Haricots verts BIO
Brie BIO 📍
Pomme BIO

MERCREDI 11

Férial

JEUDI 12

Salade de mâche aux dés d'emmental, vinaigrette
Riz BIO (céréales) aux haricots rouges (légumineux) et petits légumes
Ananas au sirop

VENREDI 13

Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)
Émincé de bœuf BIO à la crème
P/S : hachis végétal au soja
pommes noisettes 🍷
Yaourt aromatisé BIO 📍

La Municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité (fabrication maison), le goût (produits frais et de saison) et l'équilibre alimentaire.

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire.

- pain bio à tous les repas
- viande certifiée
- viande d'animaux nés, élevés, abattus en France
- viande d'animaux nés, élevés, abattus en CEE
- subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles
- sauf enfants des maternelles

- P/S : plat de substitution
- P/A : Primaires/Adultes – M : Maternelles
- circuit court (Île-de-France)
- cuisson sur place à l'école
- ## informations sur l'origine nationale des viandes de bœuf et de veau disponibles à la Fontenaysienne sur demande écrite ou faxée

