MENU

Restaurant scolaire de Fondettes

Semaine du 06/01 au 12/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade du chef (salade verte, tomate, maïs, & fromage)	Choux blanc râpé au fromage	Cervelas & cornichons
Déclinaison sans porc				Œufs durs & mayonnaise
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises	Jambon grill sauce diable	Tajine de boulettes de bœuf & ses légumes	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison sans porc		Jambon de dinde sauce diable		
GARNITURE	Salade verte	Lentilles	Semoule	Mousseline d'épinards
PRODUIT LAITIER	Pointe de brie	Croc'lait	Saint Paulin	Tartare
DESSERT	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Poire	Galette des rois

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
code à saisir : DDT6C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire de Fondettes

Semaine du 13/01 au 19/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre, tomate, fromage	Roulade de surimi crème d'aneth	Coleslaw
Déclinaison sans porc				
PLAT CHAUD	Sauté de porc à la crème de champigons	Filet de merlu pané & citron	Rôti de dinde sauce vallée d'auge	Hachis Parmentier
Déclinaison sans porc	Sauté de volaille à la crème de champignons			
GARNITURE	Riz	Ratatouille	Beignets de brocolis	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Tartare	Les frippons	Emmental
DESSERT	Orange	Compote pomme-poire	Cake aux pommes	Banane

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
code à saisir : DDT6C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire de Fondettes

Semaine du 20/01 au 26/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Paté de campagne & cornichons	Nem de volaille et sa sauce	Salade Deauvillaise (choux blanc, emmental, jambon)
Déclinaison sans porc		Surimi crème ciboulette		
PLAT CHAUD	Saucisse Knack	Dos de colin sauce citron	Riz cantonais	Nuggets de poisson
Déclinaison sans porc	Knack de volaile		Riz cantonais aux dés de volaille	
GARNITURE	Haricots blancs	Haricots verts		Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Carré de bretagne	Petit suisse aromatisé	Gouda	Samos
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme	Smoothie aux fruits exotiques	Compote pomme-fraise

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
code à saisir : DDT6C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire de Fondettes

Semaine du 27/01 au 02/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (tortis, poivrons, surimi, estragon, soja, mayonnaise)	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade bugs bunny (carottes râpées, pommes fruits, raisins, vinaigrette)
Déclinaison sans porc				
PLAT CHAUD	Paupiette de veau aux petits oignons	Cordon bleu	Rôti de porc sauce barbecue	Blanquette de poisson
Déclinaison sans porc	.	.	Rôti de dinde sauce barbecue	
GARNITURE	Carottes vichy	Petits pois	Pommes rissolées	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidoux	Camembert	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit
DESSERT	Velouté fruix	Orange	Banane	Crêpe

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
code à saisir : DDT6C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.