



## RESTAURANTS SCOLAIRES DE FONTENILLES

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**

*LISTE DES ALLERGENES::* 1- GLUTEN 2- CRUSTACÉS 3- OEUFS 4- POISSONS 5- ARACHIDE 6- SOJA 7- LAIT (OU PRODUIT DÉRIVES BEURRE, CRÈME) 8- FRUITS À COQUE  
9- CÉLERIS 10- MOUTARDE 11- SÉSAME 12- SULFITES ET ANHYDRIDE 13- LUPIN 14- MOLLUSQUES

lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 01 janvier	jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>			<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b>	<b>CRÈPE AU FROMAGE</b>
<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>PILON DE POULET AUX ÉPICES</b>		<b>POISSON MEUNIÈRE</b>	<b>FALAFEL SAUCE TOMATE</b>
<b>SPAGHETTIS</b>	<b>POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS PERSILLÉES</b>	<b>NOUVELLE ANNÉE 2025</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>COQUILLES BIO</b>
<b>FROMAGE BLANC + MIEL POP</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>		<b>YAOURT CAZAUBON</b>	
	<b>COMPOTE POMME/BANANE</b>			<b>SEGMENT DE POMELOS</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT