



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
SOUPE À L'OIGNON			VELOUTÉ DE BUTTERNUT	CRÈPE AU FROMAGE
SAUCE BOLOGNAISE	PILON DE POULET AUX ÉPICES		POISSON MEUNIÈRE	FALAFEL SAUCE TOMATE
SPAGHETTIS	POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOUVELLE ANNÉE 2025	POÊLÉE DE LÉGUMES	COQUILLES BIO
FROMAGE BLANC + MIEL POP	FROMAGE BLANC		YAOURT CAZAUBON	
	COMPOTE POMME/BANANE			SEGMENT DE POMELOS

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

IN, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS