



Restaurant scolaire

Mairie Fontaine la Mallet

Du 4 septembre au 20 octobre 2017

Légende :



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade mexicaine * Cordon bleu Pâtes Emmental Fruit de saison	Concombre Rôti de bœuf froid Haricots beurre Coulommiers Brownies	Betterave vinaigrette Carottes râpées Tomate farcie Frites Camembert Liégeois vanille	Rosette Poisson du marché Pommes vapeur persillées Yaourt sucré Fruit de saison	Friand au fromage Lasagnes au saumon Salade verte Brie Fruit de saison	Salade coleslaw Tajine d'agneau Semoule et légumes couscous Chanteneige Crème vanille	Salade de pâtes Salade mexicaine * Nuggets Purée de carottes Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade jambon emmental Noix de joue de porc Julienne de légumes et riz Morbier Chou chantilly
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Radis, beurre Steak haché Purée de pommes de terre Vache qui rit Fromage blanc sucré	Taboulé Merguez Légumes tajine Tomme noire Fruit de saison	Tomate estragon Concombre Longe de porc Jardinière de légumes Gouda Tiramisu aux fruits rouges	Pâté en croûte Poisson du marché Riz pilaf Neufchâtel Fruit de saison	Macédoine de légumes Betterave au maïs Hachis parmentier Salade verte Edam Fruit de saison	Quiche lorraine Pilons de poulet tex mex Haricots beurre Boursin Salade de fruits frais	Carottes râpées Pâtes carbonara ***** Saint môret Velouté fruit	Jus de pomelos Paella ***** Gouda Ile flottante caramel épice
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	<h2 style="color: red;">Rencontre du goût : les saveurs épicées</h2>			
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Carottes câpées au kiwi Escalope de dinde Frites Tomme blanche Bâtonnet vanille	<i>Repas à thème Bretagne</i> Salade de tomate, cœur de palmier, cœur artichaut Galette complète (jambon-fromage) Salade verte Saint paulin Far breton	Concombre bulgare Salade verte, surimi, maïs Joue de bœuf Semoule Chèvre Crumble pomme ananas	Salade de p. de terre Salade de quinoa Poisson du marché Haricots verts Petit suisse sucré Fruit de saison	Crêpe au jambon Paupiette de veau Petits pois et carottes Camembert Fruit de saison	Tartare de légumes tomate maïs Sauté de porc vanille gingembre poêlée automnale au curcuma ** Chèvre Riz au lait	Crème de lentilles corail et carottes au cumin Poisson du marché Boullgour Pyrénées Fruit de saison	Radis roses, beurre Rôti de bœuf Printanière de légumes Petit suisse sucré Cake poire raisin cumin

* haricots rouges - tomate - maïs
* carotte - poivron - brocolis

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.