



# Restaurant scolaire Fontaine La Mallet Du 8 janvier au 23 février 2018

Légende :

 Plat cuisiné maison

 Dessert maison

*toutes les entrées composées sont préparées maison*

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier	lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Tarte aux poireaux Cuisse de poulet basquaise Ratatouille et riz Saint-paulin Fruit de saison	Concombre vinaigrette/ Betterave Pâtes carbonara ***** Tomme noire Yaourt aromatisé	Pomelos Boules de bœuf à l'orientale Courgettes et semoule sauce tomate Vache qui rit Galette des rois	Pâté de fole, cornichons Filet moulère au citron Pommes vapeur et fondue de poireaux Petits Suisses Fruit de saison	Carottes râpées Tartiflette ***** Chantenoise Liégeois vanille	Crêpe aux champignons Boules d'agneau Semoule et ratatouille Saint-Môret Fruit de saison aux choix parmi 2	Velouté de courgettes vache qui rit Pilons de poulet tex-mex Frites Fromage blanc sucré Fruit de saison aux choix parmi 2	Salade céleri jambon emmental/ Concombre vinaigrette Filet de poisson à la crème Gratin de choux fleurs Emmental Donut sucré
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier	lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Salade piémontaise Taboulé Rôti de porc Haricots verts Camembert Fruit de saison au choix parmi 2	Duo de mâche et betterave Rôti de bœuf Frites Tartare Timbale vanille fraise	Velouté de légumes Filet de colin à la bisque Riz et épinards à la crème Edam Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de dinde Normande Papillons Kiri Feuilleté aux pommes	Quiche aux fromages Haché de veau milanais Petits pois carottes Edam Fruit de saison aux choix parmi 2	Céleri rémoulade Moussaka Salade verte Kiri Velouté fruits	Saucisson à l'ail Filet de poulet Flageolets Samos Fruit de saison aux choix parmi 2	Carottes râpées/ Salade verte surimi maïs Poisson pané sauce ketchup Coquillettes Mimolette Crème vanille
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Crêpe au jambon Paupiette de veau Lentilles Emmental Fruit de saison au choix parmi 2	Concombre Bulgare/ Salade coleslaw Nuggets de volaille Potatoes Coulommiers Crème vanille	Velouté de tomates Bœuf mode Carottes et pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison aux choix parmi 2	Céleri rémoulade/ Carottes râpées aux raisins Poisson du marché Boullgour et légumes Tajins Mimolette Compote pomme-abricot	Salade mexicaine Salade de p. de terre vinaigrette Rôti de porc Purée de céleri Saint-Paulin Fruit de saison aux choix parmi 2	Betteraves vinaigrette/ Salade coleslaw Bœuf bourguignon Petits pois carottes Camembert Tarte aux poires	<b>REPAS A THEME LA CHINE</b>  Soupe Chinoise Filet de dinde au caramel Riz à la chinoise Fromage de chèvre Gourmandise du soleil levant	Pâté de fole, cornichons Poisson du marché Pommes vapeur Fromage blanc Fruit de saison aux choix parmi 2
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février	Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.			
Salade de riz tomate, maïs / Macédoine de légumes Rôti de dinde sauce paprika Coquillettes Pyrénées Fruit de saison aux choix parmi 2	Salade d'endives au bleu/ Salade verte aux croûtons Œufs durs à la crème Courgettes provençales et pomme de terre Saint-Paulin Abricot au sirop	Carottes râpées à l'orange Hachis parmentier Salade verte Camembert Gâteau aux pommes	Velouté de légumes Poisson du marché Riz et Julienne de légumes Petits Suisse sucré Crêpe au sucre	  			

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.