



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Salade verte  
Lasagnes bolognaise  
Fromage fondu le carré  
Compote de Pommes **BIO**

Concombre vinaigrette  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Petit suisse aromatisé  
Fruits **BIO** de saison

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Oeufs durs béchamel  
Epinards hachés à la crème  
Livarot AOP  
Cocktail de fruits

Concombres frais à la ciboulette  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Printanière de légumes  
Fromage blanc aromatisé  
Beignet aux pommes

MARDI

Betteraves en salade  
Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison

Salade iceberg  
Rôti de porc au jus  
Lentilles au jus  
Flan chocolat  
Fruit de saison

Salade verte **BIO**  
Filet de poisson sauce ensoleillée  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison

Salade de lentilles **BIO**  
Crique au cantal  
Piperade  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille

Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de boeuf aux oignons  
Ratatouille du chef  
Camembert  
Tarte basque

Boulghour en salade  
Quenelles **BIO** à la sauce tomate  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Cantal AOP  
Fruit de saison

VENREDI

Terrine de campagne \*  
Filet de colin sauce curry  
Riz **BIO**  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Coleslaw **BIO** du chef  
Cheesburger  
Frites  
Vache picon  
Brownies du chef

AMERICAIN

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
Brandade de poisson  
P'tit cottentin nature  
Compote pomme abricot



Melon jaune  
Nugget's de volaille  
Pommes boulangères  
Fromage fondu le carré  
Compote pomme framboise

Taboulé **BIO** du chef  
Estouffade de boeuf à la niçoise  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Radis nature  
Escalope viennoise  
Pommes paillasson  
Fromage fondu le carré  
Fruits **BIO** de saison  
Beurre



Gaspacho  
Tarte au fromage fraîche  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison



Salade verte **BIO**  
Filet de poisson meunière  
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale  
Edam  
Fruits **BIO** de saison



Pastèque  
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**  
carottes et crèmes de coco  
Tartare ail et fines herbes  
Tarte au flan



MERCREDI

Salade de pommes de terre  
Calamars à la romaine  
Petits pois au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cake au Daim du chef



Pastèque  
Lasagnes bolognaise  
Flan vanille nappé caramel  
Petits beurres

Radis en rémoulade  
Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)  
Riz **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Fruit de saison



Salade verte fraîche  
Thon  
Pommes de terre en salade  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison  
Mayonnaise (flacon)



VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Tomme blanche  
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Ratatouille du chef  
Brie **BIO**  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**  
Rôti de volaille froid (français)  
Salade de pâtes  
Yaourt nature  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat  
Ketchup (dosette)



Concombre vinaigrette  
Chipolatas au jus  
Semoule **BIO**  
Petit suisse sucré  
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis nature  
Moules à la crème  
Frites  
Vache qui rit **BIO**  
Compote  
Beurre

MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Haricots verts  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade  
Nuggets végétal  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Petit suisse sucré  
Donuts

VENDREDI

Pique-nique de fin d'année

VACANCES

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

