

École de FONTAINE BELLENGER
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu tradition



Lundi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Timbale de coquillettes Bio , potiron et cheddar
Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac)
Clémentine

Mardi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Pané fromager
Brocolis béchamel
Emmental Bio
Compote fraîche **pomme Bio** mangue

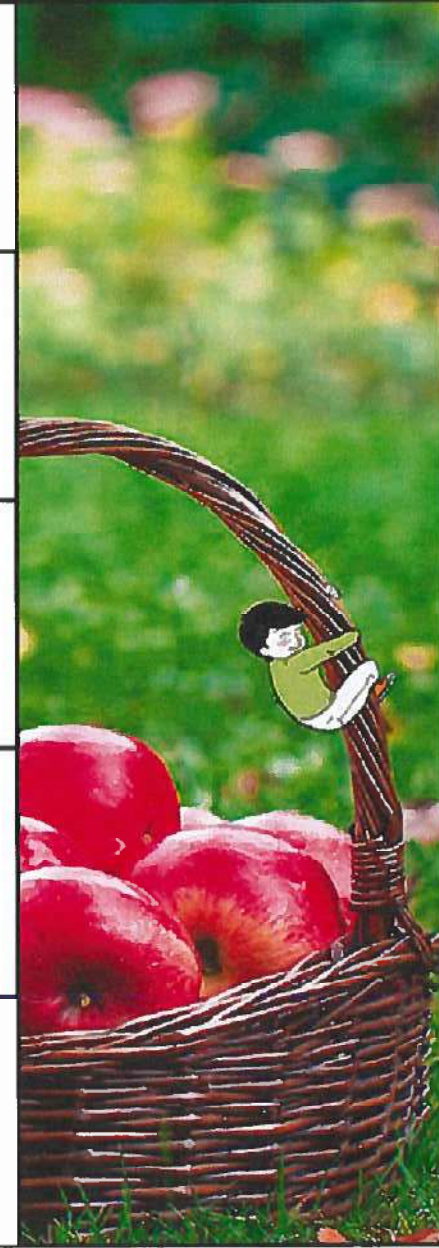
Mercredi

Jeudi

Endives (brutes) - Vinaigrette au miel
Pulled Pork
/Batonnet pané de mozzarella
Purée de pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Banane Bio

Vendredi














Chou blanc et chou rouge râpé - Sauce façon remoulade
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'orange
/Bouchée de lentilles et légumes - Ketchup
Riz Bio Pilaf
Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé)
Muesli du Chef



École de FONTAINE BELLENGER
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menu tradition



		Menu tradition
Lundi	<p>Fusilli Bio  - Vinaigrette Saucisse fumée /Saucisse végétale (façon chipo) Haricots verts Bio  Suisse fruité  Pomme Bio </p>	
Mardi	<p>Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette Dahl de lentilles corail Bio  Riz Bio Pilaf  Edam Bio  Liégeois chocolat</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Mousse de canard (sans porc) /Oeuf dur mimosa Paupiette de Volaille - Sauce champignons /Cake du chef emmental et mimolette  POMmes Pin Clémentine Bûche de Noël </p>	
Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine /Falafels - Mayonnaise Épinards à la Béchamel Mimolette Bio  Kiwi Bio </p>	

