



École de FONTAINE BELLENGER
Du 02/03/2026 au 06/03/2026


Menu tradition

api

Lundi




Portions de Pomelos - Sucre
Cassoulet 
/Saucisse végétale (façon chipo) - Haricots blanc à la tomate
Mimolette Bio 
Liégeois chocolat

Mardi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate - Vinaigrette
Tortillas de pommes de terre
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt aromatisé
Pomme Bio 

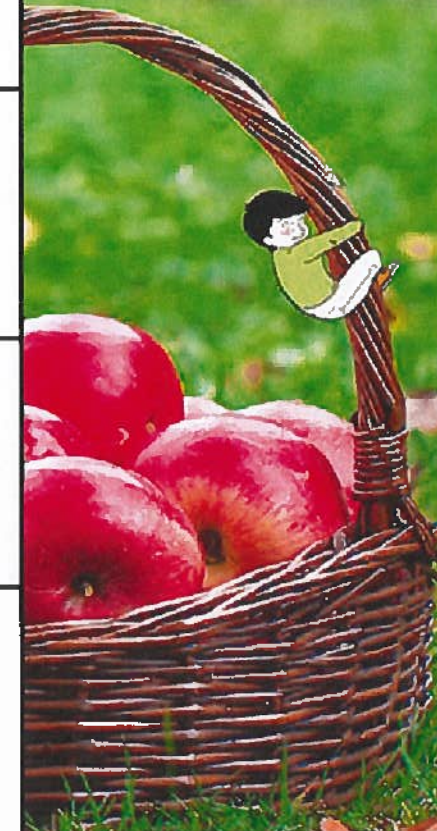
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au thym - , citron
/Crêpe au fromage
Haricots verts Bio 
, caramel
Semoule au lait (recette du chef)

Vendredi

Chou rouge râpé  - Vinaigrette
Coquillettes Bio  - Cubes de saumon - Sauce Béchamel
/Coquillettes Bio  - Boulettes végétariennes - Sauce Béchamel
Emmental Bio râpé 
Compte fraîche pomme **banane Bio**  




École de FONTAINE BELLENGER
Du 09/03/2026 au 13/03/2026




Menu tradition

api

Lundi

Chou blanc Bio râpé  - Sauce façon remoulade
Cordon bleu de dinde FR 
/Pané fromager
Petits pois et carottes
Galettes Bio du Mont Saint Michel  
Compote fraîche pomme Bio poire  

Mardi




Cervelas - , cornichons
/Macédoine de légumes - Mayonnaise
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 
Salade verte - Vinaigrette
Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie   - Sucre
Clémentine

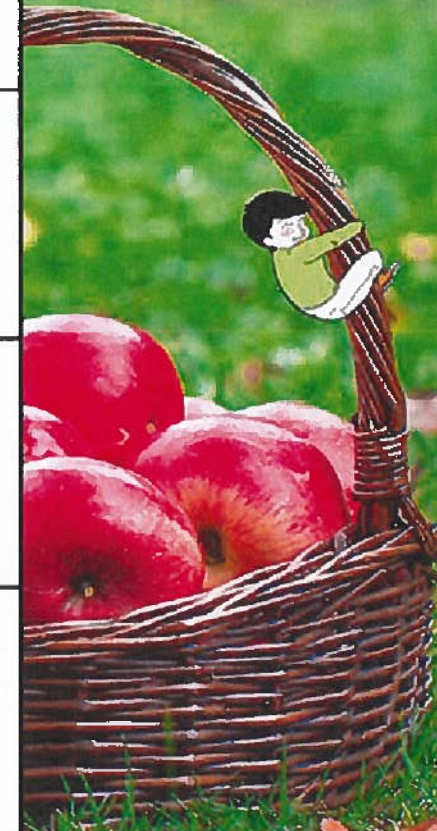
Mercredi

Jeudi

Endives (brutes) - Vinaigrette au miel
Lasagnes de boeuf 
/Lasagnes de légumes
Quéton d'Isigny 
Crème aux oeufs du chef

Vendredi

Potage de potiron
Filet de limande MSC - Sauce aurore
/Quenelle nature - Sauce aurore
Riz Bio Pilaf 
Suisse sucré 
Gâteau du chef au chocolat 





École de FONTAINE BELLENGER
Du 16/03/2026 au 20/03/2026




Menu tradition

api

Lundi


Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre
/Batonnet pané de mozzarella
Chou fleur persillé
Mimolette Bio 
Mousse au chocolat au lait

Mardi







Mélange de carotte et céleri râpé - Sauce façon remoulade
Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
Edam Bio 
Orange Bio 

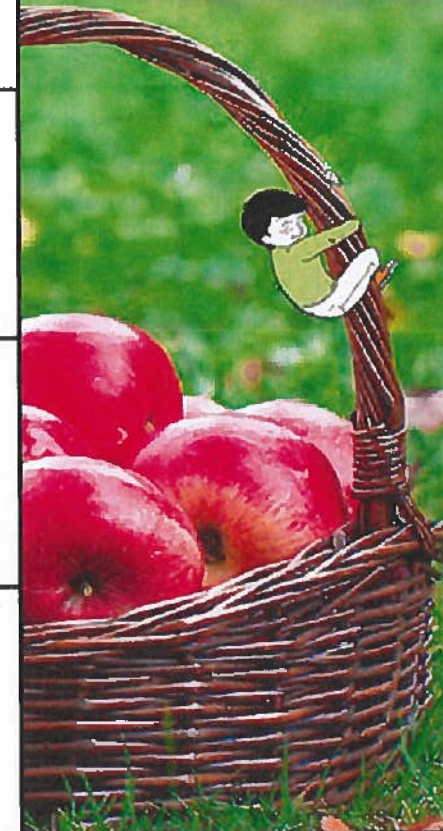
Mercredi

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Le Coodle
/Jardinière de légumes - Saucisse végétale (façon chipo)
Crème anglaise
Pudding du chef 

Vendredi

Fusilli Bio  - Vinaigrette
Poisson blanc meunière MSC 
/Crêpe au fromage
Carottes au jus 
Yaourt nature sucré PurPerche  
Banane Bio 







École de FONTAINE BELLENGER
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu tradition

api

Lundi




Perles de pâtes - Vinaigrette
Émincé de filet de poulet 
/Crispy de blé
Brocolis béchamel
Quéton d'Isigny 
Compote fraîche **pomme Bio**  à la crème de marrons 

Mardi

Potage à la tomate 
Jambon blanc **Label Rouge**  
/Bouchée de lentilles et légumes
Coquillettes Bio 
Emmental râpé
Flan nappé caramel

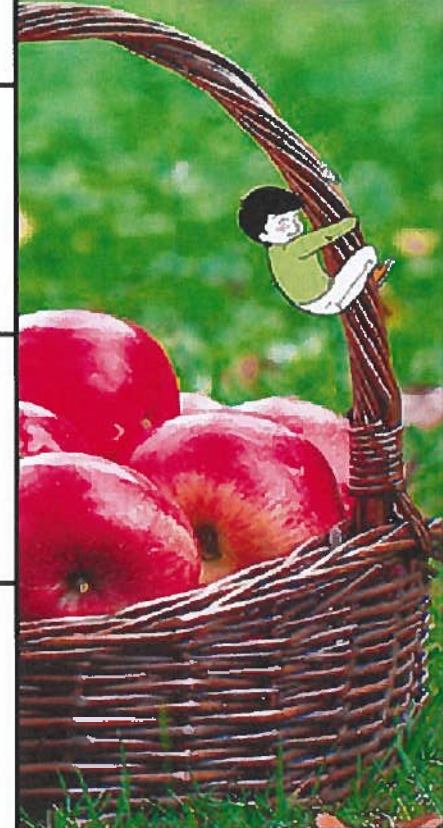
Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc **Label Rouge**   -, cornichons
/Betteraves **Bio**  - Vinaigrette
Brandade de colin MSC
/Parmentier au fromage
Chantilly
Fraises

Vendredi

Salade d'avocat - Vinaigrette
Dahl de **lentilles corail Bio** 
Riz Bio Pilaf 
Suisse fruité 
Gâteau saveur citron



École de FONTAINE BELLENGER
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition

api

Lundi

Fusilli Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Boulettes de Boeuf ^{FR} - Façon Strogonoff
/Boulettes végétariennes
Haricots verts Bio ^{Bio}
Gouda Bio ^{Bio}
Liégeois chocolat

Mardi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge ^{FR}
/Pané fromager
Lentilles BIO ^{Bio}
Tomme d'Isigny
Banane Bio ^{Bio}

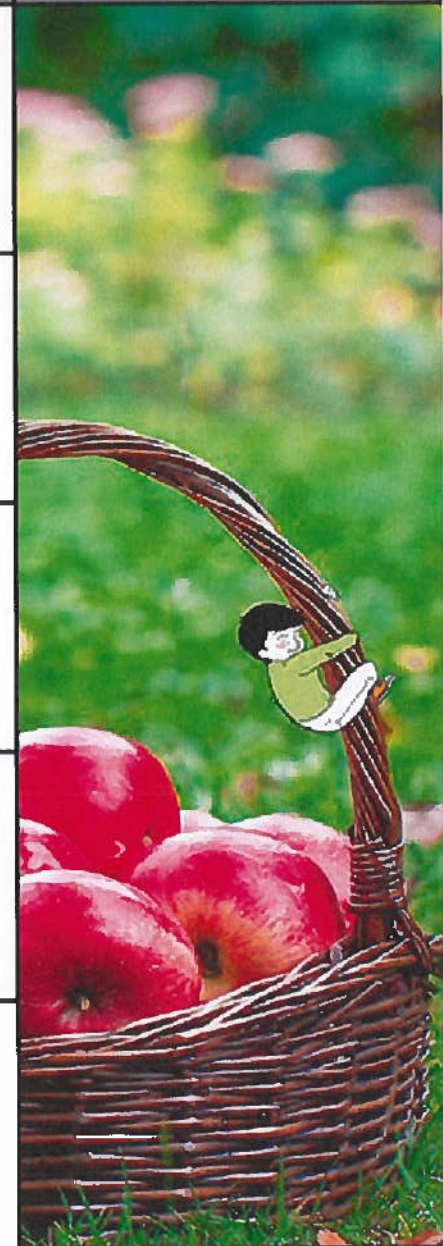
Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
Paëlla végétarienne au **riz Bio** ^{Bio}
Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère
Pomme Bio ^{Bio}

Vendredi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel ^{FR} - Vinaigrette
Filet de saumon MSC ^{FR} - Crumble de pesto rosso
/Falafels
Spaghetti
Yaourt sucré
Gâteau au yaourt du chef ^{FR}



École de FONTAINE BELLENGER
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu tradition

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis rose - , beurre
Émincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
/Crêpe au fromage
Petits pois
Emmental Bio 🇫🇷
Pomme Bio 🇫🇷

Salade vitaminée - Vinaigrette
Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges
/Bouchée de lentilles et légumes
Pommes de terre noisette
Suisse fruité 🇫🇷
Nid de Pâques 🇫🇷

Taboulé à la semoule BIO 🇫🇷
Beignet de calamars à la romaine
/Batonnet pané de mozzarella
Épinards à la Béchamel
Pavé d'Isigny 🇫🇷 🇫🇷
Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé) 🇫🇷 🇫🇷

