

École de FONTAINE BELLENGER
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu tradition

api

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Pané fromager
Petits pois et carottes
Yaourt aromatisé
Galettes Bio du Mont Saint Michel

Mardi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette
Parmentier de saucisses
/Parmentier au fromage
Mimolette Bio
Mousse au chocolat au lait

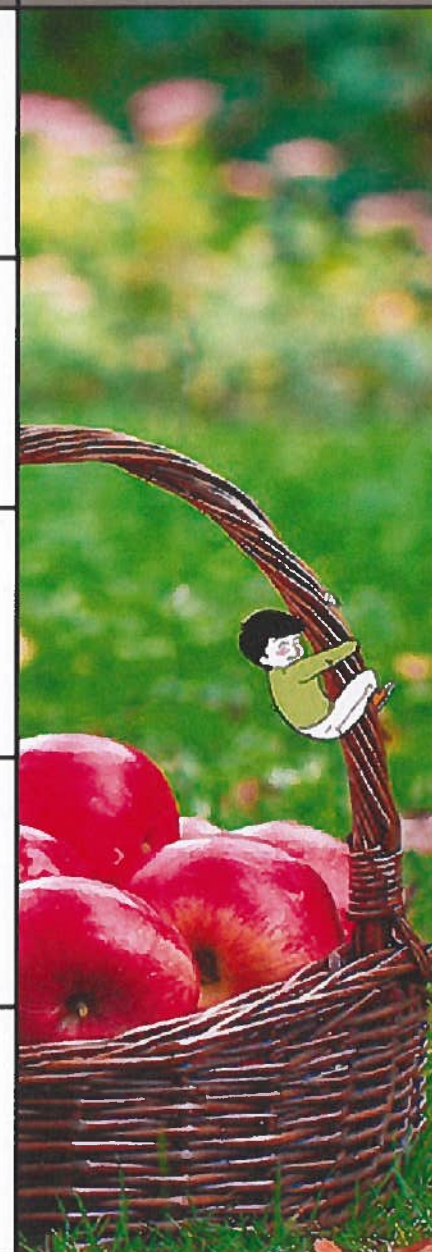
Mercredi

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
Dahl de **lentilles corail Bio**
Riz Bio Pilaf
Gouda Bio
Prune

Vendredi

Melon
Poisson blanc meunière MSC
/Pané fromager
Épinards à la Béchamel
Yaourt nature sucré PurPerche
Cake du chef citron basilic



École de FONTAINE BELLENGER
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu tradition

api

Lundi

Radis rose - , beurre
Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Boulettes végétariennes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Petits pois et carottes
Madeleine Jeannette
Compote fraîche **pomme Bio** nectarine

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
Omelette Cake du chef au fromage
Haricots verts Bio
Saint Nectaire AOP
Liégeois vanille

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
Effiloché de porc
/Saucisse végétale (façon chipo)
Purée de pommes de terre
Edam Bio
Raisin blanc

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Curry doux de poisson aux carottes
/Curry de carottes et pois chiche
Semoule Bio
, caramel
Crème aux œufs du chef



École de FONTAINE BELLENGER
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu tradition

api

Lundi

Melon
Boulettes de Boeuf  - Sauce tomate
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Fusilli Bio 
emmental Bio râpé 
Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac)

Mardi

Taboulé BIO 
Rôti de dinde 
/Batonnet pané de mozzarella
Jardinière de légumes
Camembert Bio 
Poire

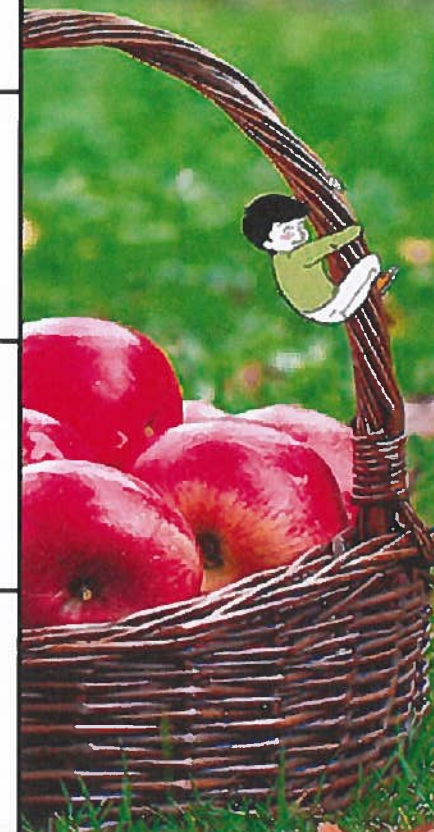
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette
Lasagnes de légumes
Gouda Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Tzatziki - Vinaigrette au fromage blanc
Filet de limande MSC - Sauce au thym - , citron
/Nuggets végétarien de blé
Pommes de terre cubes rissolées
Chantilly
Gâteau du chef au chocolat 



École de FONTAINE BELLENGER
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu tradition

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Jambon blanc **Label Rouge**
/Pané fromager
Coquillettes Bio
Les Sablés d'Asnelles
Compote fraîche pomme Bio poire

Mardi

Tomates - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC
/Nuggets végétarien de blé
Purée de pommes de terre et brocolis
Mimolette Bio
Raisin blanc

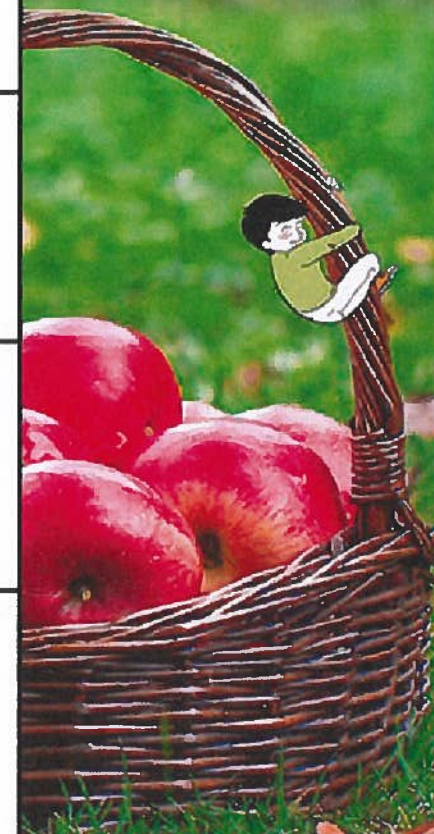
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Émincé de filet de poulet
/Boulettes végétariennes
Gratin dauphinois
, dés d'emmental
Gâteau invisible du chef aux pommes

Vendredi

Crêpe au fromage
Méli-mélo de courgettes et lentilles corail Bio
Semoule Bio
Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé)
Banane Bio



École de FONTAINE BELLENGER
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu tradition



Lundi

Coleslaw Bio - Sauce façon remoulade
Gratin de **fusilli Bio**, piperade et mozzarella
Gouda Bio
Pomme Bio

Mardi

Taboulé BIO
Rôti de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
/Saucisse végétale (façon chipo)
Haricots verts Bio
Pavé d'Isigny
Yaourt à la Vanille de la ferme du Brulé

Mercredi

Jeudi

Avocat (salade) - Vinaigrette
Boulettes de Boeuf - Sauce paprika
/Boulettes végétariennes - Sauce paprika
Carottes persillées
Yaourt nature sucré PurPerche
Gâteau au yaourt du chef

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons
/Crêpe au fromage
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette
/Nuggets végétarien de blé
Riz Bio Pilaf
Saint Nectaire AOP
Poire

École de FONTAINE BELLENGER
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu tradition

api

Lundi

Chou Fleur - Vinaigrette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère
Pomme Bio

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons
émincé de filet de poulet rôti
/Saucisse végétale (façon chipo)
Brocolis béchamel
Mimolette Bio
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette façon Caesar - , croûtons nature
Tomate farcie (à plat)
/Paëlla végétarienne au **riz Bio**
Galettes Bio du Mont Saint Michel
Smoothie pomme vanille

Vendredi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette à l'orange
Filet de saumon MSC - Sauce Maître d'hôtel
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Fusilli Bio
Saint Môret Bio
Banane Bio

Nos menus sont susceptibles de changement en fonction de nos approvisionnement.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

École de FONTAINE BELLENGER
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu tradition

api

Lundi

Chou Fleur 🍷 - Vinaigrette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère
Pomme Bio 🍏

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons
émincé de filet de poulet rôti 🇫🇷
/Saucisse végétale (façon chipo)
Brocolis béchamel
Mimolette Bio 🍷
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette façon Caesar - , croûtons nature
Tomate farcie (à plat)
/Paëlla végétarienne au **riz Bio** 🍷
Galettes Bio du Mont Saint Michel 🍷 🍷
Smoothie pomme vanille

Vendredi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel 🍷 - Vinaigrette à l'orange
Filet de saumon MSC 🍷 - Sauce Maître d'hôtel
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Fusilli Bio 🍷
Saint Môret Bio 🍷
Banane Bio 🍷



École de FONTAINE BELLENGER
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu tradition

api

Lundi

Portions de Pomelos - Sucre
Cassoulet 
/Haricots blanc à la tomate - Saucisse végétale (façon chipo)
Camembert Bio 
Yaourt aromatisé

Mardi

Salade de lentilles Bio et carottes 
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 
Haricots verts Bio 
Gouda Bio 
Flan à la vanille

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Parmentier à l'effiloché de canard
/Parmentier au fromage
, coulis de fruits rouges
Charlotte du chef pomme framboise

Vendredi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
/Nuggets végétarien de blé
Chou fleur béchamel 
Yaourt nature sucré PurPerche  
Kiwi

