RESTAURATION Syndicat mixte
Cuisine centrale de Fondettes

Menus du lundi 26 octobre au dimanche 01 novembre 2026

Une restauration locale biologique et de qualité

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Chou blanc vinaigrette	Rillettes	Salade du Meunier	Salade Coleslaw	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Friand à la viande
Sauté de bœuf au paprika	Filet de lieu sauce curry	Escalope de dinde à la crème	Blanquette de poissons	Pizza au fromage	Moussaka	Rôti de porc à la moutarde
Tortis	Pommes de terre vapeur	Gratin aux deux choux	Semoule	Salade verte		Gratin Dauphinois
Brie	Fromage blanc	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage
Flan nappé caramel	Kiwi	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat	Îles flottantes	Riz au lait	Fruit de saison

Menus du lundi 02 au dimanche 08 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Chou blanc emmental	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Feuilleté hot dog	Pamplemousse
Filet de colin sauce fines herbes	Sauté de bœuf Strogonof	Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde à la crème	Omelette	Brandade de poissons	Jambon braisé
Coquillettes	Courgettes persillées	Tortis	Purée de butternut	Lentilles	Salade verte	Purée Crécy
Tomme d'Anjou	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Camembert	Chanteneige	Fromage	Kiri
Flan nappé caramel	Poire	Banane	Churros chocolat	Compote de poires	Fruit de saison	Compote de fraises

Menus du lundi 09 au dimanche 15 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade verte, maïs et emmental	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Salade Argentine	Feuilleté du maraîcher	Carottes râpées	Feuilleté au fromage
Cuisse de poulet rôtie	Chili sin carne	Couscous	Lomo saltado	Fileté de poisson meunière	Lasagne Bolognaise	Sauté de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Riz		Gratin de potiron et maïs	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Haricots verts
Mimolette	Fromage blanc	Petits Suisses	Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature	Camembert
Pomme	Crêpe et pâte à tartiner	Pâtisserie	Quidim et coulis de mangues	Raisin	Pâtisserie	Ananas

Produits issus de l'agriculture biologique

RESTAURATION Syndicat mixte
Cuisine centrale de Fondettes

Une restauration locale, biologique et de qualité

Menus du lundi 16 au dimanche 22 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage de potiron et lentilles	Carottes râpées	Saucisson sec	Avocat sauce cocktail	Rillettes	Chou rouge	Saucisson sec
Émincé de bœuf	Spaghettis et Bolognaise de légumes	Poule au pot	Filet de colin à la tomate	Daube de bœuf	Escalope de dinde au jus	Steak haché sauce Bercy
Semoule royale		Carottes Vichy	Purée Crécy	Duo de choux et pommes de terre	Poêlée de navets et pdt	Petits pois
Comté	Vache qui rit	Gouda	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire	Saint Paulin	Petits Suisses
Clémentines	Compote de pommes et biscuit	Fruit de saison	Gâteau à l'orange	Kiwi	Semoule au lait	Orange

Menus du lundi 23 au dimanche 29 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Carottes râpées	Radis beurre	Chou blanc vinaigrette	Salade verte, emmental et maïs	Oeufs durs mayonnaise	Sardines	Avocat
Lasagne De légumes d'Automne	Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané	Spaghettis Bolognaise	Emincé de bœuf au paprika	Boudin blanc	Rôti de porc
Salade verte	Coquillettes	Purée de potiron		Haricots verts	Purée de céleri	Tortis
	Camembert	Carré de Ligueil	Tomme d'Anjou	Kiri	Fromage blanc	Chanteneige
Crème chocolat	Compote de poires et biscuit	poire	Tarte au citron	Kiwi	Fruit de saison	Pâtisserie

Menus du lundi 30 novembre au dimanche 06 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de haricots rouges	Carottes râpées	Pamplemousse	Salade Piémontaise	Potage de légumes	Cervelas ravigote	Chou fleur vinaigrette
Omelette au fromage	Brandade de poissons	Spaghettis Carbonara	Rôti de porc au jus	Hachis Parmentier	Filet de lieu sauce Eloïse	Croque Monsieur
Ratatouille	Salade verte		Purée de potiron	Salade verte	Semoule couscous	
Yaourt nature sucré	Emmental	Vache qui rit	Gouda	Bûche de lait	Fromage	Brie
Raisin	Eclair chocolat	Poire au chocolat	Clémentine	Crème dessert caramel et biscuit	Fruit de saison	Crème vanille

Produits issus de l'agriculture biologique

Choix des légumes

A remettre avant le **15 octobre 2026**

Menus du lundi 26 octobre au dimanche 01 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tortis	**Pommes de terre vapeur**	**Gratin aux deux choux**	**Semoule**	**Salade verte**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
Semoule	Riz créole	Courgettes à l'ail	Coquillettes	Petits pois carottes

Menus du lundi 02 au dimanche 08 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes	**Courgettes persillées**	**Tortis**	**Purée de butternut**	**Lentilles**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
Blé créole	Chou vert aux lardons	Boulghour	Haricots verts	Semoule

Menus du lundi 09 au dimanche 15 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Purée de légumes	**Riz**	**0**	**Gratin de potiron et maïs**	**Haricots blancs à la tomate**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
Duo de carottes et navets	Blé créole			Lentilles

Menus du lundi 16 au dimanche 22 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule royale	**0**	**Carottes Vichy**	**Purée Crécy**	**Duo de choux et pommes de terre**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
Tortis		Petits pois	Haricots verts	Poêlée de navets et pdt

Menus du lundi 23 au dimanche 29 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	**Coquillettes**	**Purée de potiron**	**0**	**Haricots verts**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
	Pommes vapeur	Purée de brocolis		Carottes persillés

Menus du lundi 30 novembre au dimanche 06 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ratatouille	**Salade verte**	**0**	**Purée de potiron**	**Salade verte**
ou	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**
Gratin de chou fleur			Fondue de poireaux	

*** Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées**