



Du 7 au 13 janvier 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDREDI
 Céleri à la rémoulade 	Macédoine mayonnaise		Salade verte et maïs 	Rillettes de sardines  
Nuggets de Poisson 	Escalope de blé panée		Poulet rôti sauce jumbalaya	Pavé de colin aux herbes de provence 
Blé aux petits légumes 	Penne  et sauce tomate 		Carottes Vichy 	Semoule 
Brie	Emmental 		P'tit Louis	Yaourt nature sucré 
Liégeois au chocolat 	Fruits de saison		Galette des rois PAIN 	Fruits de saison PAIN 



Plats préférés
des enfants 
Fait maison



Innovation
culinaire 
Produits locaux

Recettes
développement durable 





Du 14 au 20 janvier 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé 	Trio de crudités vinaigrette <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i>		Salade Verte  aux croûtons	 Potage de légumes 
Nuggets de blé 	Saucisse de Francfort <i>SP: Gratin campagnard</i>		Sauté de bœuf mironton 	Poisson gratiné au fromage
Chou-fleur béchamel	Lentilles 		Petits pois	Pommes vapeur
Petit-suisse fruité 	Fromage fondu Président		 Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Fruits de saison	Compote de pommes 		Cake poire pépites de chocolat  Tarte Normande PAIN 	Fruits de saison PAIN 

Plats préférés
des enfants



Fait maison



Innovation
culinaire



Produits locaux



Recettes
développement durable



elior 



Du 21 au 27 janvier 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées		Potage longchamps <i>(petits pois)</i>	Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>
Omelette	Steak de saumon sauce basilic		Rôti de Bœuf & sauce échalote	Couscous de poisson <i>(semoule)</i>
Epinards à la crème	Ratatouille & Riz		Frites	
Yaourt aromatisé Vanille	Brie		Edam	Carré frais
Fruits de saison PAIN	Crème dessert au caramel		Fruits de saison PAIN	Abricots au sirop



Plats préférés des enfants
Fait maison



Innovation culinaire
Produits locaux

Recettes développement durable





Du 28 janvier au 3 février 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du

Vendredi 14 décembre 2018

				CHANDELEUR
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes	 Salade de blé à la parisienne <i>(maïs, tomate, échalote, basilic)</i> 		Brunoise de radis noir 	Endives  et croûtons 
Escalope de blé panée 	Cordon bleu 		Nuggets de Poulet 	Steak de colin  sauce armoricaine
Tortis 	Jardinière de légumes		Aloo gobi <i>(choux-fleurs, oignons et pommes de terre)</i>	Haricots verts
Fromage fondu Président	Yaourt brassé Framboise / abricot 		Saint Paulin 	Tomme blanche
Compote de poires 	Fruits de saison		Mousse au chocolat  PAIN 	Crêpe chocolat  PAIN 

 Plats préférés des enfants 
Fait maison

 Innovation culinaire 
 Produits locaux

Recettes développement durable 





Du 4 au 10 février 2018

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du

Menu du 14 décembre 2018

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Pizza au fromage		Salade nouvel an chinois Vinaigrette brunoise de légumes <i>(brunoise de carottes orange et violette, huile de colza, moutarde de Dijon, vinaigre de vin, sauce soja et salade composée)</i>	Saucisson à l'ail et cornichon <i>SP:Œuf dur sauce cocktail</i>
Lasagnes bolognaise	Galette de blé, lentilles corail façon indienne		Nems au poulet	Colin poêlé
	Ratatouille & Blé		Riz pilaf cantonnais <i>(riz, petits pois, œuf brouillé)</i>	Epinards à la crème
Emmental	Croc'lait		Yaourt nature sucré	Petit suisse fruité
Flan à la vanille	Fruits de saison PAIN		Ananas au sirop & noix de coco PAIN	Fruits de saison



Plats préférés des enfants
Fait maison



Innovation culinaire
Produits locaux

Recettes développement durable





Du 11 au 17 février 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade et brunoise 	Salade verte 		 Potage Poireaux & pomme de terre  	 Salade USA <i>(chou blanc, carottes, navet)</i>
Croq veggie tomate 	Aiguillettes de colin meunière		Omelette 	Steak haché de thon sauce basilic
Gratin boulgour et courgettes cheesy 	Purée de pommes de terre 		Haricots verts et flageolets ail et persil	Pêlé mêlé provençal
Gouda 	Fromage fondu Président		Fromage frais aux fruits	Brie 
Coup. Compote pomme fraise 	Flan nappé caramel 		Fruits de saison PAIN 	Tarte aux poires  PAIN 



Plats préférés des enfants 
Fait maison



Innovation culinaire 
Produits locaux

Recettes développement durable 

elior 



Du 18 au 24 février 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées à la méridionale 	Pizza au fromage 		 Potage paysan <i>(carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)</i>	Salade verte  et maïs
Penne  à la bolognaise	Cordon bleu 		Nuggets de blé & sauce échalote 	Colin brésilienne
	Mélange de légumes et brocolis		Riz créole 	Poêlée de légumes
Emmental 	Camembert 		Fraidou	Yaourt brassé à la fraise 
Crème dessert vanille 	Fruits de saison PAIN 		 Banane et fondue au chocolat  PAIN 	 Cake appel vanille 



Plats préférés des enfants 
Fait maison



Innovation culinaire 
Produits locaux

Recettes développement durable 





Du 25 février au 3 mars 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du

Vendredi 14 décembre 2018

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Plats préférés des enfants 
Fait maison



Innovation culinaire 
Produits locaux

Recettes développement durable 





Du 4 au 10 mars 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU
Menus conformes à la commission du
ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU
Vendredi 14 décembre 2018.
Menus conformes à la commission du

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Plats préférés des enfants 
Fait maison



Innovation culinaire 
Produits locaux

Recettes développement durable 





Du 11 au 17 mars 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Concombre à la vinaigrette		 Potage tomate et vermicelles	Salami et cornichon <i>SP: Œuf dur mayonnaise</i>
Hoki pané	Boulette de bœuf sauce bédouin		Paupiette de veau sauce charcutière	Steak haché de cabillaud sauce potiron curcuma <i>(recette Ducasse)</i>
Purée de céleri et pommes de terre	Boulgour		Chou-fleur béchamel	Epinards à la crème
Petit moulé nature	 Yaourt nature sucré		Fromage frais aux fruits	Brie
Coup. de compote pom'poire	Fruits de saison PAIN		Moelleux au chocolat	Fruits de saison PAIN



Plats préférés
des enfants
Fait maison



Innovation
culinaire
Produits locaux

Recettes
développement durable



elior



Du 18 au 24 mars 2018

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du

Vendredi 14 décembre 2018

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Salade de pommes de terre à l'échalote 	Concombre à la ciboulette				
Pilon de poulet rôti 	Steak de colin huilé parfumée au curry 				
Brunoise de légumes aux parfums du soleil	Blé 			<p>Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.</p>	
Camembert 	Gouda 				
Fruits de saison	Ananas au sirop				
					PAIN 
					PAIN 



Plats préférés des enfants 
Fait maison



Innovation culinaire 
Produits locaux

Recettes développement durable 





Du 25 au 31 mars 2019

ECOLE BILINGUE - FONTAINEBLEAU

Menus conformes à la commission du
Vendredi 14 decembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis  et beurre 	Crêpe au jambon  SP:Crêpe au fromage 		Endives  et croûtons	 Potage Crécy 
Omelette	Calamars à la romaine & mayonnaise		Merguez douces sauce aux 4 épices 	Lasagnes au saumon
Pommes campagnardes 	Carottes braisées		Légumes couscous façon tajine (30%) & Semoule  (70%)	
Fromy	Yaourt à la vanille 		Crème anglaise	Montboissier
Mousse au chocolat au lait  PAIN 	Fruits de saison PAIN 		 Cake aux pépites de chocolat  et spéculoos	Fruits de saison 



Plats préférés 
des enfants
Fait maison



Innovation 
culinaire
Produits locaux

Recettes 
développement durable

