



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Taboulé BIO Roulé au fromage Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches BIO persillées Mimolette Compote pomme framboise	Salade coleslaw Hachis de lentilles HVE et patate douce Carré du Trièves BIO Fruit	Salade iceberg Emincé de volaille à la crème Pommes noisettes Cantal AOP Compote de Pommes BIO
MARDI	Carottes râpées BIO Colombo de volaille label rouge Pommes campagnardes Brie Compote de Pommes BIO	Salade iceberg Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt nature BIO Madeleine	Maïs en salade Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	Salade de perles Filet de poisson meunière Chou fleur BIO béchamel Yaourt nature BIO Local (vrac) Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Purée de courges Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade de pâtes BIO Quenelles sauce blanche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Flan vanille Fruit	Salade verte BIO Kjøttkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles Pommes vapeur Fromage blanc nature Gâteau à la rhubarbe et aux amandes	Céleri râpé frais BIO rémoulade Rôti de porc à la moutarde Purée de carottes Vache picon Barre bretonne
VENDREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille à la mexicaine Riz BIO Crème vanille ferme du Chambon (vrac) Fruit de saison	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit Sauce tomate en poche	Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Tartare nature Fruit	Potage parmentier Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison

RECETTE ANTI-GASPI!
 Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI	Salade de pomme de terre BIO Paupiette de veau sauce forestière Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Yaourt nature BIO Fruit	Taboulé BIO Omelette nature Epinards hachés BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison
MARDI	Betteraves BIO en salade Crémeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant Crème caramel (Ferme du Chambon) Fruit	Salade iceberg Accras de poisson Haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature Donuts
MERCREDI		
JEUDI	Salade verte BIO Poulet sauce paëlla Riz BIO Camembert Compote pomme abricot	Radis en rémoulade Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat 🍪 PAQUES
VENDREDI	Carottes râpées fraîches Moules à la crème Frites Rondelé nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Macédoine vinaigrette Penne à la carbonara Compote pommes cassis Fromage râpé

RECETTE ANTI-GASPI!
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire!

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous:

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingédients:

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation:

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Fontanil-Cornillon sans viande - Déjeuner

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Taboulé BIO Roulé au fromage Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit	Salade de pommes de terre Oeufs durs béchamel Carottes fraîches BIO persillées Mimolette Compote pomme framboise	Salade coleslaw Hachis de lentilles HVE et patate douce Carré du Trièves BIO Fruit	Salade iceberg Filet de poisson sauce crème Pommes noisettes Cantal AOP Compote de Pommes BIO
MARDI	Carottes râpées BIO Emincé de pois sauce curry Pommes campagnardes Brie Compote de Pommes BIO	Salade iceberg Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt nature BIO Madeleine	Maïs en salade Filet de colin sauce oseille Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	Salade de perles Filet de poisson meunière Chou fleur BIO béchamel Yaourt nature BIO Local (vrac) Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Purée de courges Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade de pâtes BIO Quenelles sauce blanche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Flan vanille Fruit	Salade verte BIO Cubes de saumon sauce aurore Pommes vapeur Fromage blanc nature Gâteau à la rhubarbe et aux amandes	Céleri râpé frais BIO rémoulade Feuilleté au chèvre Purée de carottes Vache picon Barre bretonne
VENREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Falafels menthe coriandre Riz BIO Crème vanille ferme du Chambon (vrac) Fruit de saison	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit Sauce tomate en poche	Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Tartare nature Fruit	Potage parmentier Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison

RECETTE ANTI-GASPI
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Fontanil-Cornillon sans viande - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI	Salade de pomme de terre BIO Blanquette de poisson Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Yaourt nature BIO Fruit	Taboulé BIO Omelette nature Epinards hachés BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison
MARDI	Betteraves BIO en salade Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant Crème caramel (Ferme du Chambon) Fruit	Salade iceberg Accras de poisson Haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature Donuts
MERCREDI		
JEUDI	Salade verte BIO Filet de poisson sauce paëlla Riz BIO Camembert Compote pomme abricot	Concombre frais BIO vinaigrette Feuilleté au chèvre Flageolets au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat PAQUES
VENDREDI	Carottes râpées fraîches Moules à la crème Frites Rondelé nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Macédoine vinaigrette Emincé de pois sauce curry Penne regate Compote pommes cassis Fromage râpé

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



- Ingédients :**
- Epluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS