

MENU

Collège International de Fontainebleau - Déjeuner

Lundi
06/11/2023

Betteraves 🌱 vinaigrette
Moutarde, Sulfites

SALADE DE POMME DE TERRE SAUCE KEBAB
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Dés colin d'Alaska 🐟 sauce curry
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Coquillettes 🌱
Gluten

Haricot beurre à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu Croc lait 🌱
Lait

Gouda 🌱
Lait

Eclair parfum chocolat 🍫
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Mardi
07/11/2023

Carottes râpées 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulettes de boeuf et volaille sauce poivrade
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Emincé de saumon sauce à l'oseille
Poissons, Gluten, Lait

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Fromage frais Rondelé 🌱
Lait

Saint Paulin 🌱
Lait

Banane 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poire 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jeudi
09/11/2023

Coleslaw aux oignons frits
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Médaille de merlu 🐟 sauce champignons crème
Poissons, Lait, Sulfites

Spaghetti à la sauce tomate façon bolognaise de pois chich
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Spaghetti
Gluten

Assortiment de yaourts
Lait

Pont l'évêque 🍷
Lait

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Crème dessert saveur vanille
Lait

Vendredi
10/11/2023

Radis beurre
Lait

Taboulé à la menthe
Gluten, Moutarde, Sulfites

Poisson blanc 🐟 pané croustillant
Poissons, Gluten

Rôti de boeuf au jus
Gluten

Carottes 🌱 au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saint nectaire 🍷
Lait

Yaourt nature 🌱
Lait

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Collège International de Fontainebleau - Déjeuner

Lundi
13/11/2023

Mardi
14/11/2023

Jeudi
16/11/2023

Vendredi
17/11/2023

ENTRÉES

Méli mélo de salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire


Coeurs de palmier et maïs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées et crumble salé
Gluten

Salade de blé Texane (haricot rouge, maïs)
Gluten, Moutarde, Sulfites

Saucisson à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macédoine mayonnaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chou blanc 
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade d'endives et noix
Fruits à coque

PLATS

Beignets sticks de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Aiguillette de poulet sauce suprême
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Colin d'Alaska  sauce ciboulette
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Médaille de merlu  sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Sauté de porc sauce diable
Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poêlée forestière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange de légumes racines
Céleri

Macaroni 
Gluten

Semoule 
Gluten

Pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Lait

Pont l'évêque 
Lait

Brie 
Lait

Fromage frais Rondelé 
Lait

Coulommiers
Lait

Saint Paulin 
Lait

Saint nectaire 
Lait

Yaourt nature 
Lait

DESSERTS

Orange 
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Pomme 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU


Collège International de Fontainebleau - Déjeuner

Lundi
20/11/2023

Céleri rapé 
Céleri

Salade verte 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Fricassée colin d'Alaska 
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Blettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire


Camembert
Lait

Fromage Petit moulé noix
Fruits à coque, Lait

Fromage blanc façon straciatella
Gluten, Lait, Soja

Yaourt brassé aux fruits mixés
Lait

Mardi
21/11/2023

Chou rouge 
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfités

Emincé de thon sauce armoricaine
Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc au poivre vert
Lait

BOULGOUR 
Gluten

Haricots coco sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu Croc lait 
Lait

Fromage frais demi sel
Lait

Banane 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poire 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jeudi
23/11/2023

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Pomelo  et sucre
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Torsades au potiron et carottes mozzarella
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Brie 
Lait

Yaourt nature 
Lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Vendredi
24/11/2023

Carottes râpées 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade d'endives aux croutons
Gluten, Lait

Poisson blanc  meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait

Sauté de boeuf sauce paprika
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz aux petits légumes 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gouda 
Lait

Pont l'évêque 
Lait

Muffin aux pépites de chocolat 
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Collège International de Fontainebleau - Déjeuner

Lundi
27/11/2023

Salade Coleslaw 

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade Iceberg

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets au blé

Céleri, Gluten

Omelette aux fines herbes

Oeufs

Epinards en branche béchamel


Gluten, Lait

Pâtes coude

Gluten

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage fondu Vache qui rit 

Lait

Compote poire allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mardi
28/11/2023

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette

Lait, Moutarde, Sulfites

Terrine de légumes

Céleri, Oeufs, Lait

Hoki  sauce basilic

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Saucisse de Toulouse

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Duo carotte petit pois

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu Samos

Lait

Saint nectaire 

Lait

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Lait

Dessert lacté gélifié au chocolat

Lait

Jeudi
30/11/2023

Salade de maïs exotique

Moutarde, Sulfites

Saucisson à l'ail

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska  sauce ciboulette

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Escalope de dinde au jus

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Ratatouille

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule


Gluten

Buchette lait de mélange

Lait

Emmental

Lait

Donuts sucré 

Gluten, Lait, Soja

Vendredi
01/12/2023

Samoussa de légumes 

Gluten, Soja

Quenelles de brochet sauce Armoricaïne

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Steak haché de boeuf  jus aux oignons

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur


Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salsifis braisés au jus de viande

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Saint Paulin 

Lait

Yaourt nature 

Lait

Banane au caramel

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.