

MENU

Collège International de Fontainebleau - DÉJEUNER

Lundi
02/09/2024

Pastèque

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu 🐟 sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Assortiment de yaourts
Lait

Camembert
Lait

Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao
noisette
Fruits à coque, Lait, Soja

Mardi
03/09/2024

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Salade de tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Filet de colin d'Alaska 🐟 sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Carottes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes
Gluten

Edam
Lait

Saint Paulin 🧀
Lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Jedi
05/09/2024

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Melon jaune
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blanquette de dinde
Gluten, Sulfites

Emincé de thon sauce basilic
Poissons, Gluten, Lait

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Brie 🧀
Lait

Fromage fondu La vache qui rit
Lait

Banane 🍌
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vendredi
06/09/2024

Carotte rapée persillée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites

Boulettes de boeuf et volaille sauce tomate
Gluten, Soja

Filet de hoki 🐟 sauce agrume
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage frais Rondelé 🧀
Lait

Yaourt nature 🧀
Lait

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Yaourt brassé aux fruits mixés
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Collège International de Fontainebleau - DÉJEUNER

Lundi
09/09/2024

Betteraves 🌱 vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Radis beurre
Lait

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Emincé de thon sauce basilic
Poissons, Gluten, Lait

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

Serpentini
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage frais demi sel
Lait

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Crème dessert saveur vanille
Lait

Mardi
10/09/2024

Melon vert
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Blanquette colin d'Alaska 🐟
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc sauce tomate poivron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulogour
Gluten

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

Tomme blanche
Lait

Yaourt nature 🌱
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jeudi
12/09/2024

Salade verte et dés d'Edam
Lait, Moutarde, Sulfites

Taboulé
Gluten

Omelette
Oeufs, Lait

Penne rigate aux légumes et pois cassés
Gluten, Lait

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Emmental
Lait

Pont l'évêque 🍷
Lait

Gaufre de Bruxelles 🍩 au sucre glace
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Vendredi
13/09/2024

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Pommes de terre à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

Merlu 🐟 sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de poulet sauce colombo
Gluten, Moutarde

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu carré
Lait

Gouda 🧀
Lait

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

Fromage blanc au riz soufflé chocolat
Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Collège International de Fontainebleau - DÉJEUNER

Lundi
16/09/2024

Mardi
17/09/2024

Jeudi
19/09/2024

Vendredi
20/09/2024

ENTRÉES

Pâté en croute cornichon
Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

SALADES

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites

Céleri rapé au fromage blanc
Céleri, Lait

Maïs et macédoine en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte aux croustons
Gluten

Pois chiche et tomates en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Merlu 🐟 sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Colin d'Alaska 🐟 sauce créole
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Mitonné de coeur de boeuf à l'estragon
Sulfites

Poisson blanc 🐟 pané croustillant
Poissons, Gluten

Rougail saucisses
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haché au veau sauce forestière
Gluten, Lait, Soja

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Rôti de porc aux herbes
Gluten

GARNITURES

Julienne de légumes
Céleri

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Semoule
Gluten

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gnocchetti
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Lait

FOURME D'AMBERT 🍷
Lait

Camembert
Lait

Fromage fondu Samos
Lait

Coulommiers
Lait

Fromage frais Rondelé 🍷
Lait

Saint nectaire 🍷
Lait

Pont l'évêque 🍷
Lait

DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes 🍷
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Ananas et kiwi
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert caramel
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Collège International de Fontainebleau - DÉJEUNER

Lundi
23/09/2024

Chou chinois et cacahuete vinaigrette sésame soja
Poissons, Gluten, Arachides, Sésame, Soja

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Merguez

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Quenelles sauce tomate
Oeufs, Gluten

Courgettes persillées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Tomme grise
Lait

Yaourt nature 
Lait

Mousse au chocolat
Lait

Mardi
24/09/2024

Crêpes à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Beignets sticks de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Dés colin d'alaska  à l'orientale
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Ratatouille

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Spaghetti
Gluten

Buchette lait de mélange
Lait

Fromage frais Saint bricet
Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jeudi
26/09/2024

Betteraves mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Saucisson à l'ail cornichon
Sulfites

Cervelas Obernois
Oeufs, Lait, Moutarde

Emincé de saumon sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Frites

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coulommiers
Lait

Fromage frais Cantafrais
Lait

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

Fromage blanc et corn flakes
Gluten, Lait

Vendredi
27/09/2024

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tomates 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Aiguillette de poulet sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Hoki  sauce tomate et paprika crémée
Poissons, Gluten, Lait

Carottes  au jus

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brie 
Lait

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
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
30/09/2024

Acras de morue et salade
Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites

Salade d'endives et noix
Fruits à coque

Merlu 🌊 sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis au curry
Moutarde

Pommes de terre lamelles sautées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage frais froidou
Lait

Tomme blanche
Lait

Crêpe au chocolat 🌱
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Mardi
01/10/2024

Chou blanc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de foie
Gluten

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Quenelles nature sauce armoricaine
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Boulgour
Gluten

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Edam
Lait

Saint paulin
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jedi
03/10/2024

Rillettes de canard
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade de courgettes à la sauce moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauté de boeuf sauce paprika
Gluten

Spaghetti au saumon à l'aneth
Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Spaghetti
Gluten

Assortiment de yaourts
Lait

Gouda
Lait

Cocktail de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Vendredi
04/10/2024

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Radis au beurre
Lait

Emincé de dinde sauce caramel
Gluten, Soja

Filet de plie 🌊 sauce crème citronnée
Poissons, Gluten, Lait

POELEE FORESTIERE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental
Lait

Fromage Petit moule
Lait

Chouquette à la crème vanille 🌱
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.