



Semaine du 5 au 9 Novembre 2018



Menu de la semaine

Lundi

Bœuf tomat'olive

Printanière de légumes

Yaourt nature BiO sucré

Fruit BIO

Lait nature 1L

Pain au lait et chocolat

Mardi

Râpé de chou blanc BIO

Torti sauce carbonara*
(*sauce au thon)

Emmental râpé

Purée de pomme BIO

Pain

Samos

Fruit frais

Mercredi

Potimenter de poisson

Camembert BIO 

Fruit BIO

Cake nature et assortiment

confiture (ind) 

Fromage frais sucré

Jeudi

Carottes râpées F BIO et dés
d'emmental vinaigrette au
miel

Steak haché de veau LBR
sauce charcutière

Haricots verts persillé 

Crème vanille BIO


Pain

Pâte à tartiner chocolat

Fruit frais

Vendredi

Céleri rémoulade BIO

Mijoté de dinde LBR à
l'estragon 

Pommes de terre F

Fromage blanc BIO nature
et

Coupe de miel

Madeleine

Lait fraise

Fruit frais

 N

Nature

 D

Découverte

 T

Tradition

VILLE DE FUYEAU

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



Semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Menu de la semaine

Lundi

Taboulé

Sauté de porc sauce miel*

*sauté de dinde LBR sauce miel

Chou fleur BIO

Fruit BIO

Pain

Mimolette

Purée de pomme

Mardi

Poisson meunière et citron

Epinards branches BIO béchamel

Bleu

Fruit BIO

Pain d'épices

Yaourt nature sucré


Fruit frais

Mercredi

Chou rouge BIO râpé vinaigrette au soja


Sauté de bœuf charolais sauce caramel

Riz BIO aux petits légumes et emmental râpé

Mix lait vanille fruits exotiques et sablé coco 

Pain aux céréales
Assortiment confiture
Fruit

Jeudi

Salade iceberg et mimolette en dés vinaigrette à la ciboulette 

Sauté d'agneau au curry

Semoule BIO

Purée de pomme banane BIO

Pain au lait
Barre de chocolat
Yaourt nature sucré

Vendredi

Omelette BIO

Carottes rondelles

Yaourt nature BIO au sucre

Cake chocolat et noix du chef

Pain de campagne
Chanteneige
Fruit frais

 Nature

 Découverte

 Tradition

VILLE DE FUYEAU

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

Semaine du 19 au 23 Novembre 2018



Menu de la semaine

Lundi

Sauté de dinde LBR façon mafé

Boulgour 

Fraidou

Fruit BIO

Pain

Kiri

Purée de pomme fraise

Mardi

Salade de pâtes BIO

Pavé de colin sauce crevettes

Gratin de brocolis BIO

Eclair à la vanille

Pain aux céréales
Pâte à tartiner chocolat
Fruit frais

Mercredi

Rillettes de sardines et céleri du chef et pain polaire

Rôti de bœuf charolais au jus

Poêlée de légumes BIO

Fromage blanc BIO et sucre roux

Pain au lait et confiture

Fruit frais

Jeudi

Mission antigaspi

Salade verte F BIO vinaigrette aux fines herbes et dés de mimolette

Brandade de colin

Purée de pomme poire BIO

Lait nature
Brownie
Fruit frais




Vendredi

Amuse bouche: Marmelade butternut gingembre

Saucisse de Toulouse*
*Saucisse de volaille

Lentilles BIO cuisinées

Fromage blanc nature et sucre 

Fruit BIO

Pain
Edam
Purée de pomme

N

Nature

D

Découverte

T

Tradition

VILLE DE FUYEAU

la cantine pas pareille inspirations Sogeres



Semaine du 26 au 30 Novembre 2018



Menu de la semaine

Lundi

Sauté de porc façon
fermière*
*sauté de dinde façon
fermière

Petits pois mijc **T**

Edam BIO

Fruit BIO

Yaourt nature
Petits beurre
Purée de pomme coing

Mardi

MENU VEGETARIEN

Endives vinaigrette
balsamique

**Raviolis au tofu bio
sauce tomate basilic** **N**

Mozzarella râpée **D**

Fruit BIO

Pain
Six de savoie
Purée de pomme

Mercredi

Salade vert F BIO vinaigrette
moutarde à l'ancienne aux
dés de mimolette

Cuisse de poulet LBR au jus

Gratin de blettes

Poire au sirop BIO

Madeleine
Fromage frais sucré
Fruit frais

Jeudi

Bœuf mode

Purée crécy BIO **N**

Camembert BIO

Flan vanille

Far breton **C**
Lait nature
Fruit frais

Vendredi

Salade coleslaw F

Pavé de colin sauce tomate

Coquillettes BIO et emmental
râpé

Purée de pomme abricot BIO

Pain au lait et confiture de
myrtilles
Petit suisse sucré

N Nature **D** Découverte **T** Tradition

VILLE DE FUYEAU

la cantine pas pareille inspirations
Sogeres