



Semaine du 7 au 11 Janvier 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Sauté de veau **BIO** sauce  
aux olives **T**

Pommes de terre  
persillées

**Camembert BIO**

Fruit frais

Pain et miel  
Fruit frais

**Mardi**

Salade verte **F** **BIO**  
aux dés d' emmental

Nuggets de volaille

Haricots beurre  
persillés

**Purée de pomme  
banane BIO**

Fromage blanc nature  
Petits beurres  
Fruit frais

**Mercredi**

Pavé de merlu sauce  
citron

**Torti BIO et emmental  
râpé**

Tomme blanche

**Fruit BIO**

Pain et confiture coupelle  
Lait et sirop de fraises

**Jeudi**

**Potage de légumes BIO**

**Potimenter de bœuf  
BIO**

Gâteau des rois

Pain de campagne  
Six de Savoie  
Fruit frais

**Vendredi**

**Carottes râpées** **F** **BIO**  
vinaigrette moutarde à  
l'ancienne et miel

Poisson meunière et citron

Brocolis béchamel **T**

**Yaourt BIO fraises**

Lait nature  
Cake nature  
Fruit frais



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

VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations  
Sogeres

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement

**F** Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef

Semaine du 14 au 18 Janvier 2019



# Menu de la semaine

Lundi

**T** Daube de bœuf  
charolais provençale



Semoule BIO

Carré

Fruit BIO

Pain  
Barre de chocolat  
Yaourt nature et sucre

Mardi

Omelette

Poêlée de légumes BIO

Chanteneige

Fruit BIO

Madeleine  
Compote de pomme  
Lait nature

Mercredi

Chou blanc **F** BIO  
pommes, noix et bleu

Steak haché de veau LBR  
sauce marengo



Macaronis BIO et  
emmental râpé

Liégeois vanille

Pain Kiri  
Jus de d'orange briquette

Jeudi

**\*\* Amuse bouche : Purée  
pomme clémentine\*\***

Potage de légumes BIO

Tranche de jambon  
blanc\*  
\*Œuf dur

Purée de butternut et  
pommes de terre fraîche **D**

Fromage blanc BIO (ind)  
et coupelle de confiture  
au choix

Pain d'épices  
Sirop de grenadine  
Fruit frais

Vendredi

Betteraves BIO et maïs  
vinaigrette

Pavé de merlu sauce  
niçoise

Blé BIO

banane

Pain  
Fraidou  
Compote de pomme framboise

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

VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



Légumes frais bruts travaillés sur la  
cuisine



Dessert du chef



Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019



# Menu de la semaine

Lundi

Bolognaise de bœuf charolais   



Penne rigate BIO et emmental râpé

Cantal AOP

Fruit frais BIO

Pain et crème de marron  
Compote de poire

Mardi

Salade verte  BIO  
vinaigrette miel et  
moutarde à l'ancienne


Poisson pané et citron  
Printanière de légumes

Crème dessert chocolat  
BIO

Pain au lait  
Confiture coupelle  
Fruit frais

Mercredi

Chou rouge et maïs  
sauce vinaigrette au  
cumin

Sauté de dinde LBR  
sauce crème  
champignons 




Boullgour BIO

Fromage blanc BIO et  
miel

Petits beurre  
Fromage frais sucré  
Fruit frais

Jeudi

Salade de pois chiches  
BIO aux dés de gruyère


 Bœuf charolais mode   
Carottes  persillées

Fruit BIO

Pain  
Cantafrais  
Compote de pomme vanille


Vendredi

Céleri rémoulade  BIO

 Chili (haché végétal)

Riz BIO et emmental  
râpé

Fromage frais aromatisé

 Gâteau au maïs  
Sirop de menthe  
Fruit frais 

 Nature  Découverte  Tradition

VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



Légumes frais bruts travaillés sur la  
cuisine



Dessert du chef

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement



Semaine du 28 Janvier au 01 Février 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Chipolatas\*  
\*saucisse de volaille  
Purée de pommes de terre

Edam BIO

Fruit BIO

Pain  
Chanteneige  
Fruit frais

**Mardi**

Dés de poisson sauce  
curry

Semoule BIO

Coulommiers

Fruit BIO

Spéculos  
Fromage blanc sucré  
Jus de pomme

**Mercredi**

Salade verte BIO aux  
croutons vinaigrette  
d'agrumes à la cannelle

Emincé de volaille LBR  
sauce paprika persil



Gratin de chou fleur

Fromage blanc BIO et  
crème de marron

Pain et barre chocolat  
Fruit frais

**Jeudi**

**Les pas pareilles**

Betteraves BIO et mâche  
à la mozzarella  
sauce vinaigrette à  
l'échalote

Sauté de bœuf sauce  
hongroise



Petits pois BIO mijotés

Blondie du chef



Pain Gouda  
Fruit frais

**Vendredi**

**MENU ANIMATION**  
**Tournoi des 6 nations**

Dibs carottes houmous  
betteraves

Beignets de poisson

Frites et mayonnaise  
dose

Fromage blanc BIO,  
marmelade d'oranges et  
vermicelles et chocolat

Pain Fruit frais

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

VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



Légumes frais bruts travaillés sur la  
cuisine



Dessert du chef

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement