



Semaine du 4 au 8 Février 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Sauté de veau BIO sauce fermière **T**

Semoule BIO aux légumes

Chanteneige

Fruit BIO

Sablés  
Yaourt nature  
Fruit frais

**Mardi**

Omelette au fromage

Gratin de brocolis


Fromage blanc BIO et miel **D**

Fruit BIO

Pain  
Coupelle de confiture  
Lait nature

**Mercredi**

Céleri BIO vinaigrette au miel **D**

Escalope de dinde LBR sauce estragon 


Gnocchetti et emmental râpé

Yaourt BIO vanille

Pain et gouda  
Fruit frais

**Jeudi**

Potage de légumes BIO

Boulettes de bœuf au jus  **F** **D**

Carottes fraîches en purée

Fromage fondu BIO

Crêpe et pâte à tartiner chocolat

Pain  
Kiri  
Fruit frais

**Vendredi**

Salade verte F BIO vinaigrette aux herbes

Pavé de colin sauce miel laurier **D**

Riz BIO et emmental râpé

Fruit frais

Petit beurre  
Fromage blanc  
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 11 au 15 Février 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

**PAIN SPECIAL**

Poisson meunière et citron

Epinards BIO branches béchamel T

Camembert

Fruit BIO

Pain au lait  
Jus de pomme  
Fromage blanc et sucre

**Mardi**

Salade coleslaw BIO

Sauté d'agneau sauce basquaise T

Semoule BIO

Flan vanille nappé caramel

Pain et samos  
Fruit frais

**Mercredi**

Pizza à l'emmental

Sauté de porc charcutière  
*Sauté de dinde charcutière* T

Chou fleur F persillé

Gouda BIO

Fruit BIO

Pain et confiture  
Purée de pommes banane

**Jeudi**

Bœuf charolais bourguignon T

Torti BIO et emmental râpé

Saint Nectaire

Fruit BIO

Petit fromage frais  
Pain et chocolat  
Jus de raisins

**Vendredi**

Chou blanc râpé F  
BIO et dés d'emmental

Blanquette de volaille LBR T

Blé BIO aux légumes

Fromage blanc

châtaigne spéculos  
Madeleine D

Lait et chocopoudre  
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

Semaine du 18 au 22 Février 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Steak haché de veau LBR  
au jus 

Carottes **F** persillées


**Edam BIO**

**Purée de pomme poire  
BIO et biscuit sec**

Pain et fraidou  
Fruit frais

**Mardi**

**Salade d'endives BIO**  
aux dés de bleu **T**

Sauté de dinde LBR sauce  
au thym 

Poêlée de légumes et  
pommes de terre

**Banane BIO** sauce  
chocolat

Pain et crème de marron  
Fruit frais

**Mercredi**

**Potage de légumes  
variés BIO**

Tartiflette\* **T**  
\*Brandade de colin

**Fruit BIO**


Muffin chocolat  
Fromage frais sucré  
Jus de fruits

**Jeudi**

**Carottes râpées **F** BIO**  
aux dés de gouda

Rôti de bœuf au jus

**Petits pois BIO mijotés**

Cake à la cannelle   
et crème anglaise

Pain et kiri  
Compote de pomme fraise

**Vendredi**

**Céleri BIO** aux pommes  
vinaigrette au miel **D**

Boulette de soja à la  
tomate **D**

Ragout de lentilles aux  
légumes **D**

**Fromage blanc BIO**  
confiture d'abricots

Pain et chocolat  
Lait et sirop de fraises  
Fruit frais

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

VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

**F**

Légumes frais bruts travaillés sur la  
cuisine



Dessert du chef

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement



Semaine du 25 Février au 01 Mars 2019



# Menu de la semaine

## Lundi

Amuse bouche :  
Purée de pomme  
clémentines

T

Sauté de porc\* à la  
provençale

\*Sauté de dinde à la  
provençale

F

Pommes de terre et  
carottes batonnets

Edam BIO  
Fruit BIO

Pain  
Tartare

Compote de pomme banane

## Mardi

Les pas pareilles

Salade verte F BIO aux  
croustons

Poisson pané et citron

Bouquet de légumes BIO

Milkquick chocolat et  
petit beurre



D

Pain  
Confiture  
Fruit frais

## Mercredi

Carottes et céleri  
rémoulade au curry

D

Dés de colin sauce  
champignons

Coquillettes BIO et  
emmental râpé

Purée de pomme BIO

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais

## Jeudi

Amuse bouche :  
Mélange aux trois céréales

Haricots verts BIO  
vinaigrette

Steak haché de bœuf au j



Purée de butternut et  
pommes de terre

D

F

Fruit BIO

Clafoutis aux poires  
Lait nature  
Fruit frais



## Vendredi

Pavé de colin sauce  
curry

D

Boullgour BIO

Carré

Fruit BIO

Petit beurre  
Fromage blanc et sucre  
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