



Fuveau

## MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 29 Janvier au 2 Février</b>	Rosette/ beurre (sans porc: pâté de volaille) Tortillas de pommes de terre <b>Epinards à la crème</b> <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées <b>Pennes BIO au blé complet</b> à la bolognaise de lentilles et râpé <b>Brie à la coupe</b> Crème renversée	<b>Taboulé</b> Cordon bleu Brocolis en béchamel <b>Fruit de saison</b>	Salade d'endives Tranche de bœuf braisé aux oignons <b>Riz de Camargue</b> <b>Purée de poires</b>	<b>Betteraves en salade</b> Dos de colin sauce normande <b>Purée de carottes</b> <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de pâte à tartiner
<b>Goûters</b>	Faisselle Pain Purée de pommes	Chocolat noir Pain Fruit de saison	Rondelé Pain Purée de poires	Confiture <b>Pain</b> Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Madeleine Purée pommes/ bananes
<b>Du 5 au 9</b>	Chipolatas grillées (sans porc: saucisse de dinde) Pommes noisette <b>Edam</b> <b>Crème dessert au chocolat</b>	Pizza au fromage <b>Poulet rôti</b> Haricots beurres Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Veau marengo <b>Riz créole et râpé</b> <b>Crêpe Bretonne</b> Coupelle de pâte à tartiner	Steak haché 100% pur bœuf aux herbes Beignets de chou fleur <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur <b>Yaourt nature</b>
<b>Goûters</b>	Beurre/ cacao Pain Fruit de saison	<b>Fromage blanc nature</b> Palet Breton Purée pommes / poires	Confiture Pain Fruit de saison	Bleu à la coupe Pain Purée pommes / coing	Chocolat au lait Pain Fruit de saison
<b>Du 12 au 16</b>	Salade de lentilles Filet de hoki aux champignons <b>Carottes vichy</b> Fruit de saison	<b>Salade de haricots verts</b> Emincés de bœuf à la provençale <b>Macaronis</b> et râpé Liégeois à la vanille	Friand au fromage Terrine de poisson Petits pois <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Tartiflette <b>au reblochon</b> (sans porc Tartiflette à la volaille) <b>Flan au caramel</b>	<b>REPAS CHINOIS</b> <b>Le cocktail des enfants</b> (jus multifruit) <b>Nems au poulet</b> <b>Riz cantonnais</b> <b>Salade de fruits</b> <b>Petite barre au sésame façon nougat chinois</b>
<b>Goûters</b>	<b>St Paulin</b> Pain Purée pommes / fraises	Lait 1/2 écrémé Donut's Fruit de saison	Chocolat noir <b>Pain</b> Purée de pommes	Yaourt nature Coqueline fraise Fruit de saison	Pâte à tartiner <b>Pain</b> <b>Purée de poires</b> <b>Salade Hollandaise</b>
<b>Du 19 au 23</b>	<b>Salade verte</b> Jambon blanc (sans porc: jambon d'inde) <b>Purée</b> Liégeois à la vanille	<b>Tapenade verte</b> sur toast Dos de colin sauce citron Poelée hivernale <b>Yaourt nature</b>	<b>Sauté de dinde au curry</b> <b>Semoule</b> St Marcellin à la coupe Mousse au chocolat	Rôti de veau Potiron en béchamel <b>Gouda</b> <b>Fruit de saison</b>	(batavia, chou blanc, carottes, céleri rave) Tagliatelles au saumon et râpé <b>Crème dessert à la vanille</b>
<b>Goûters</b>	Mimolette Pain Fruit de saison	Confiture Pain <b>Purée de pommes</b>	Yaourt nature Boudoirs Fruit de saison	Chocolat au lait Pain Purée pommes/ bananes	Lait 1/2 écrémé Gallettes St Michel Fruit de saison
<b>Du 26/02 au 02/03</b> Vacances	<b>Tarte aux oignons</b> Quenelles sauce nantua <b>Haricots verts</b> <b>Fruit de saison</b>	Paupiette de veau sauce provençale <b>Polenta</b> <b>Coulommiers à la coupe</b> Compote	Salade d'endives Dos de colin sauce safranée <b>Purée de topinambour</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade Fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Bœuf gardian <b>Spaghettis et râpé</b> <b>Flan pâtissier</b>	Salade de pois chiches Pépites de hoki pané <b>Chou fleur à la crème</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûters</b>	Pâte à tartiner Pain Purée pommes / poires	Fromage blanc nature Pain Fruit de saison	Confiture Pain Purée pommes / coing	Chantailou <b>Pain</b> Fruit de saison	Yaourt nature Pompom chocolat Purée pommes / fraises

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)