



Fuveau

Menus du mois de Mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole + râpé Crème dessert vanille	Taboulé Œufs durs à florentine Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille) Purée de patates douces Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurrés sautés Fruit de saison	Radis - beurre Filet de hoki sauce safranée Tortis + râpé Purée de poires
Goûters	Confiture Pain Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Céréales - pain Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Miel Pain Fromage blanc nature	St Marcelin à la coupe Pain Fruit de saison
Du 12 au 16	Jus de Pommes (pur jus) Couscous de poulet et ses légumes Flan au caramel	Pennes au thon + râpé Edam Fruit de saison	Crêpe au fromage Omelette Jardinière de légumes Fruit de saison	Pain Spécial Sauté de bœuf aux oignons Purée Brique du Vercors à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Epaule d'agneau au thym Flan de brocolis Cake au cacao
Goûters	Fromage fouetté Pain Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Céréales - pain Fruit de saison	Yaourt nature Pépito Fruit de saison	Confiture Pain Purée de pommes - bananes	Chocolat au lait (tablette) Pain Fruit de saison
Du 19 au 23	Cervelas - cornichons (sans porc : pâte de volaille) Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Fruit de saison	Rôti de dinde au jus Potiron en béchamel Crème anglaise Madeleine	Pamplemousse 70% Coquillettes à la bolognaise + râpé Liégeois au chocolat	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Fruit de saison	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue + râpé Fromage blanc nature
Goûters	Beurre - cacao Pain Petit suisse sucré	Vache picon Pain Fruit de saison	Confiture Pain Fruit de saison	Miel Pain Yaourt nature	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison
Du 26 au 30	Salade de coquillettes aux billes de mozzarella Alouette de bœuf Choux fleur sauce mornay Fruit de saison	Curry de colin Semoule Brie à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour aux crudités Emincé de dinde à l'échalote Haricots verts Purée Pomme - Banane	Kepas Australien Betteraves et maïs en salade (saisir betteraves bio 50% et maïs ^{bio 70%}) Steak haché "100% pur bœuf" sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Bâtonnet de carottes sauce fromage blanc ciboulette Filet de colin sauce à la crème Purée de panais Crème dessert chocolat
Goûters	Lait 1/2 écrémé Céréales - pain Purée de pommes	Fruit de saison Roulé à la fraise Fromage blanc nature	Saint Paulin Pain Fruit de saison	Confiture Pain Fruit de saison	Coulommiers à la coupe Pain Fruit de saison

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 ateliers.



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)