



# Semaine du 4 au 8 Mars 2019



## Menu de la semaine

### Lundi

Crêpe au fromage  
 Sauté de bœuf charolais  
 sauce origan tomate  
 Carottes persillées  
 Purée de pomme poire  
 BIO et spéculos

Lait nature  
 Céréales  
 Fruit BIO

### Mardi

Pavé de hoki sauce  
 citron  
 Petits pois et pommes  
 de terre  
 Edam BIO  
 Fruit BIO  
 Pain  
 Chocolat au lait  
 Fruit frais

### Mercredi

Salade verte BIO et dés  
 d'emmental vinaigrette  
 Escalope de volaille LBR  
 sauce printanière  
 Semoule BIO  
 Fruit frais

Pain et fraidou  
 Compote de pomme  
 vanille  
 Yaourt aromatisé

### Jeudi

Salade d'endives aux  
 croutons  
 Raviolis tofu basilic BIO  
 sauce végétale  
 Et emmental râpé  
 Crème dessert vanille  
 BIO  
 Pain  
 Chanteneige  
 Fruit frais

### Vendredi

Concombre BIO sauce  
 fromage blanc ciboulette  
 Omelette au fromage  
 Purée de potiron  
 Yaourt BIO banane  
 Fromage blanc et sucre  
 Quatre quart  
 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 Mars 2019



# Menu de la semaine

## Lundi

Cuisse de poulet LBR et son jus



Pommes de terre persillées

Fromage blanc BIO et coupelle de miel ou sucre

Fruit BIO

Lait  
Madeleine  
Compote de pomme poire

## Mardi

Potage de légumes BIO

Saucisse de Strasbourg  
Saucisse de volaille

Lentilles mijotées

Flan vanille

Pain et camembert BIO  
Fruit frais

## Mercredi

Carottes et maïs vinaigrette

Sauté d'agneau VF sauce marocaine

Polenta BIO

Yaourt BIO citron

Gâteau marbré  
Lait nature  
Fruit frais

## Jeudi

Les pas pareilles

Pavé de lieu sauce bretonne

Poêlée méridionale

Fromage fondu BIO



Brownie mexicain

## Vendredi

Céleri et mimolette à la vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce tomate

Coquillettes BIO et emmental râpé

Fruit BIO

Pain  
Tartare  
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 18 au 22 Mars 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Bœuf charolais  
tomat'olive



T

Haricots verts persillés

Gouda BIO

Purée de pomme banane  
BIO et galette

Fromage blanc et sucre  
Brioche  
Fruit frais

**Mardi**

Friand au fromage

Œuf dur

Epinards branche BIO  
béchamel

Riz au lait

Pain et st Morêt  
Purée de pomme poire  
BIO

**Mercredi**

Chou rouge et dés  
d'emmental

vinaigrette à la  
ciboulette

T

Pavé de colin sauce  
citron

Semoule BIO

Yaourt nature BIO et  
sucre

Pain au lait et confiture  
de fraises  
Fruit frais

**Jeudi**

**PAIN SPECIAL**

D

Salade verte BIO et dés de  
mimolette vinaigrette

F

Sauté de porc basquaise  
Sauté de dinde basquaise

Poêlée campagnarde

Fromage blanc BIO et  
crème de marron

Lait et sirop  
Banane  
Madeleine

**Vendredi**

Potage poireaux  
pommes de terre



Curry de dinde LBR

Riz BIO et emmental  
râpé

Fruit BIO

Pain et beurre  
Compote de pomme  
banane

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 25 au 29 Mars 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

Taboulé

Sauté de veau **BIO** au  
romarin

Chou fleur persillé

Fruit **BIO**

Pain au lait  
Chocolat noir  
Lait nature

**Mardi**

Salade de mâche et  
betteraves

vinaigrette


Bolognaise de bœuf  
charolais

Penne rigate **BIO** et  
emmental râpé

Purée de pomme **BIO**

Pain et cantafrais  
Fruit frais

**Mercredi**

Pâté de campagne   
Pâté de volaille

Omelette au fromage

Ratatouille **BIO**

Semoule au lait 

Pain et pâte à tartiner  
Fruit **BIO**

**Jeudi**

Pizza au fromage

Poisson pané et citron


Poêlée de légumes **BIO**

Fruit **BIO** 

Petits beurre  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

**Vendredi**

**AMUSE BOUCHE: Mix lait**  
 **pain d'épices**

Rôti de bœuf charolais et  
son jus 

Carottes au persil

Pointe de brie **BIO**

Crème dessert chocolat  
**BIO**

Pain  
Camembert  
Fruit frais

 Nature  Découverte  Tradition


VILLE DE FUVEAU

\*adaptation  
sans porc

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement

 Légumes frais bruts travaillés sur la  
cuisine



Dessert du chef