



Semaine du 1 au 5 Avril 2019



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de pois chiches aux dés d'emmental

**Sauté de veau BIO au romarin**

Poêlée campagnarde

Purée de pomme poire BIO et petits beurre

Gouter

Pain

Fromage fondu BIO

Fruit frais

## Mardi

Omelette nature et sauce tomate

**Torti BIO tricolores et emmental râpé**

Fourme AOC  
**Fruit BIO**

Gouter

Jus de pommes

Pain et pâte à tartiner chocolat

## Mercredi

Salade coleslaw

Pavé de merlu sauce coco citron vert

**Boulgour BIO**

Flan chocolat

Gouter

Pain et gouda

Fruit BIO

## Jeudi

Saucisse chipolatas

\*saucisse de volaille

Purée de pommes de terre

**Yaourt BIO à la fraise**

**Fruit BIO**

Gouter

Pain et carré frais

Fruit frais

## Vendredi

**Les pas pareilles**

**Salade verte BIO et dés d'emmental vinaigrette au cerfeuil**

Bifteak haché de bœuf charolais jus aux oignons

**Carottes BIO persillées**

**Crumble pomme poire cacao**

Gouter



Lait nature  
Madeleine  
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 8 au 12 Avril 2019



# Menu de la semaine

## Lundi

Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces

**Brocolis BIO persillés**

**Fromage fondu BIO**

Gateau roulé abricot

Gouter

Pain et chocolat au lait  
Fruit frais

## Mardi

Concombre, tomate et maïs vinaigrette

Daube de boeuf charolais à la provençale

**Purée de potiron BIO**

**Yaourt BIO vanille**

Gouter

Petit beurre  
Flan vanille  
Fruit frais

## Mercredi

**Carottes BIO et maïs vinaigrette**

Emincé de porc à l'aigre doux

Pavé de hoki sauce mandarine

Riz thai

Crème dessert caramel

Gouter

Madeleine  
Lait chocolat briquette  
Fruit frais BIO

## Jeudi

Salade iceberg

Rôti de bœuf charolais et son jus

**Gratin de chou fleur BIO**

Eclair chocolat

Gouter

Pain et coulommiers BIO  
Fruit frais

## Vendredi

Potage crécy

Parmentier de thon

**Fruit BIO**

**Yaourt nature BIO**

Gouter

Spéculos  
Jus d'orange

**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 15 au 19 Avril 2019



# Menu de la semaine

## Lundi

Pizza

Omelette au fromage

Haricots beurre persillés

**Banane BIO sauce chocolat**

Gouter

Pain et petit moulé

Purée de pomme poire BIO

## Mardi

Concombre tsaziki

Bolognaise au bœuf charolais

**Penne rigate BIO et emmental râpé**

**Pomme BIO**

Gouter

Petits beurre

Flan chocolat

Fruit frais

## Mercredi

Salade d'endives à l'emmental

Cuisse de poulet LBR façon yassa

**Blé BIO**

**Fruit BIO**

Gouter

Pain et beurre

Jus de raisins

## Jeudi

**Salade verte BIO aux croutons**

Rôti de dinde LBR au jus

**Courgettes BIO béchamel**

Riz au lait

Gouter

Pain et chocolat noir

Compote de pomme

## Vendredi

**Taboulé BIO**

Filet de lieu sauce basilic  
**Carottes BIO sautés**

Yaourt aromatisé

Gouter

Pain et tartare

Fruit frais

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

VILLE DE FUYEAU

\*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 23 au 26 Avril 2019



# Menu de la semaine

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

AMUSE BOUCHE : Yaourt au lait de chèvre vanillé

Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne

Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne

Lentilles mijotées

**Edam BIO**

**Fruit BIO**

Gouter

Cookies  
Fromage blanc  
Fruit frais

Courgettes râpées à la ciboulette vinaigrette

Calamars à l'armoricaine

**Blé BIO**

**Fruit BIO**

Gouter

Pain et fraidou  
Fruit frais

**Blanquette de veau BIO**

Petits pois mijotés

**Camembert BIO**

Gâteau aux pommes du chef et surprises au chocolat



Gouter

Pain et chanteneige  
Fruit frais

Batonnets de carottes sauce cocktail

Poisson pané et citron

**Riz BIO à la tomate**

**Fromage blanc BIO et sucre roux**

Gouter

Gateau roulé à la fraise  
Fruit frais  
Lait nature

**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



Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef