



Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2019



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes de bœuf charolais sauce tomate

Coquillettes BIO et emmental râpé
Edam

Fruit BIO

Lait nature

Céréales

Fruit frais

Mardi

Cordon bleu

Purée de courgettes

Coulommiers BIO

Fruit BIO

Palmiers

Yaourt nature et sucre

Banane

Mercredi

Jeudi

Taboulé (semoule BIO)

Bifteak haché de bœuf au jus

Petits pois au jus

Fruit BIO

Lait et céréales

Compote de pomme framboise

Vendredi

Concombre BIO et maïs et vinaigrette
Pavé de merlu sauce citron persillé

Carottes batonnets retour des indes

Banane BIO sauce chocolat

Pain et cantafrais

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



Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef



Semaine du 6 au 10 Mai 2019



Menu de la semaine

Lundi

Emincé de poulet LBR au jus **T**

Riz de Camargue

Coulommiers BIO

Fruit BIO

Fromage blanc et sucre

Madeleine

Jus de pommes

Mardi

Boulettes de bœuf charolais sauce tomate

Blé BIO

Fromage blanc BIO et sucre

Assiette de fruits frais

Pain et six de savoie

Compote de pomme

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées BIO **F**

vinaigrette aux herbes

Sauté de porc au curry*

*Sauté de dinde au curry

Semoule BIO

Flan vanille nappé caramel

Pain et beurre confiture

Lait nature

Vendredi

Salade de pâtes et dés d'emmental

Omelette au fromage

Epinards BIO béchamel

Purée de pomme poire BIO
AB : Cake sucré à la farine de blé noir **D**

Brioche

Yaourt aromatisé

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 13 au 17 Mai 2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pois chiches

Sauté de dinde sauce fermière **T**

Haricots verts persillés

Fruit frais BIO

Pain et croute noire

Purée de pomme BIO

Mardi

Salade verte vinaigrette

Sauté de thon sauce armoricaine

Penne rigate BIO et e râpé

Fromage blanc BIO et sucre

Lait et céréales

Fruit frais

Mercredi

Rôti de boeuf VBF et jus aux oignons

Purée crécy

Cantal

Fruit BIO

Pain beurre et miel

Jus d'orange BIO

Jeudi

Cordon bleu

Ratatouille BIO

Camembert BIO

Gâteau au fromage blanc 

Lait

Pain et pâte à tartiner chocolat

Vendredi

Les pas pareilles

Salade de tomates BIO

Boulettes de soja sauce tomate

Pommes de terre vapeur **F**

Fruité pomme fraise coqueaux chocolat blanc **D**

Pain et Pointe de brie

Fruit BIO

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

VILLE DE FUVEAU

*adaptation sans viande et/ou 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 20 au 24 Mai 2019



Menu de la semaine

Lundi

Radis BIO et beurre

Sauté de bœuf charolais
aux olives

Haricots beurre persillés

Barre bretonne

Pain et chanteneige

Fruit BIO

Mardi

Pavé de colin sauce
marseillaise

Riz BIO

Edam BIO

Assiette de fruits
printaniers
(fraises et banane)

Fromage blanc et sucre

Cookies

Jus d'orange

Mercredi

Salade de tomates BIO
mozzarella

vinaigrette aux herbes
fraiches
Sauté d'agneau sauce au
thym

Courgettes persillées

Fruit BIO

Pain

Camembert BIO

Compote de pomme poire

Jeudi

Carottes râpées BIO
vinaigrette d'agrumes

Rôti de porc CTF
*sauté de dinde
Pavé de colin sauce tomate

Torti tricolores BIO et
emmental râpé

Fromage frais aux fruits

Lait nature

Banane

Spéculos

Vendredi

La fête des voisins

Salade verte et dés de
mimolette
à la vinaigrette

Saucisse de Strasbourg
*saucisse de volaille

Potatoes et ketchup

Smoothie pomme
banane

Pain et chocolat au lait

Fruit frais BIO

N Nature D Découverte T Tradition

VILLE DE FUVEAU



la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

Les menus sont élaborés sous réserves d'approvisionnement



Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef

*adaptation
sans viande
et/ou sans
porc



Semaine du 27 au 29 Mai 2019



Menu de la semaine

Lundi

Daube de bœuf charolais
marengo **T**

Purée de pommes de
terre

Pointe de brie BIO

Fruit BIO

Fromage blanc aux fruits
Petits beurre
Jus de raisins

Mardi

Crêpe au fromage

Quenelles de brochet
sauce tomate

Poêlée de légumes BIO

Fruit BIO

Pain et samos
Compote de pomme vanille

Mercredi

Salade de blé

Escalope de dinde LBR au
jus

Carottes BIO persillées **F**

**Purée de pomme
banane BIO et petit
beurre**

Flan vanille
Sablé
Fruit fais

Jeudi

Vendredi

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

VILLE DE FUVEAU

*adaptation
sans viande
et/ou 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