



# Menus de la ville de Fuveau



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1- Du 1er au 5 juillet 2024	REPAS MIDI	Repas froid ***	***	Salade de pois chiches	Menu préféré du CMJ Carottes BIO râpées vinaigrette	Pique Nique Tomate BIO croc sel
		Rôti de bœuf VF froid Concombre bâtonnets sauce fromage blanc	Filet de hoki sauce niçoise	Omelette	Nuggets de poulet et ketchup	Sandwich jambon de dinde vache qui rit Chips
		Coulommiers BIO	Semoule BIO	Salade verte BIO LOCALE vinaigrette	Pommes de terre quartier avec peau	***
		Beignet au chocolat	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Yaourt nature sucré BIO	Fromage blanc BIO et miel LOCAL	Yaourt à boire aromatisé
		Fruit frais BIO Céréales et lait nature	Fruit frais BIO LOCAL	***	***	Fruit frais BIO brioche tranchée et petit fromage frais sucré
	Jus de fruits Gâteau au chocolat et fromage blanc sucré	Purée de fruits pain et pâte à tartiner et lait aromatisé à la fraise	Pain et fromage fondu samos Fruit frais			

<p>Noa et Papille</p>	<p>Viande Française</p>	<p>plat végétarien</p>	<p>Haute Valeur Environnementale</p>
	<p>Viande charolaise</p>	<p>Œufs plein air</p>	<p>CE2: Certification Environnementale de Niveau Aides UE à destination des écoles</p>
	<p>Issu de l'agriculture biologique</p>	<p>AOP et IGP</p>	
	<p>Local</p>	<p>Label Rouge</p>	
	<p>Produit de la mer durable</p>		

**SEMAINE 2- Du 8 au 12 juillet 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<p><b>Coleslaw BIO et dés de fromage</b> </p> <p>Filet de colin meunière et citron </p> <p><b>Piperade BIO</b> </p> <p>***</p> <p>Cake aux haricots blancs et myrtilles</p>	<p><i>Repas froid</i> <i>Pain Spécial</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p><b>Taboulé BIO</b> </p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Melon BIO</b> </p>	<p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p>Pilon de poulet</p> <p><b>Petits pois BIO au jus</b> </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Guacamole et chips tortilla</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p><b>Penne BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Salade de tomates BIO et feta vinaigrette</b> </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p><b>Yaourt nature sucré BIO</b> </p> <p>***</p>
<b>GOÛTERS</b>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pain et confiture et fruit frais</p>	<p>Fromage frais sucré</p> <p>Gaufre liégeoise et purée de fruits</p>	<p>Purée de fruits</p> <p>Pain et fromage fondu vache qui rit</p>	<p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat et jus de fruits</p>	<p>Lait au chocolat</p> <p>Pain et pâte à tartiner et fruit frais</p>



 Viande Française  
 Viande charolaise  
 Issu de l'agriculture biologique  
 Local  
 Produit de la mer durable

 plat végétarien  
 Œufs plein air  
 AOP et IGP  
 Label Rouge

 Haute Valeur Environnementale  
 CE2: Certification Environnementale de Niveau Aides UE à destination des écoles

**SEMAINE 3- Du 15 au 19 juillet 2024**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Concombre vinaigrette  Saucisse de Strasbourg  <i>Saucisse de volaille</i> <b>Purée de pommes de terre BIO</b>  <b>Yaourt nature BIO et confiture LOCALE</b>  ***	<i>Repas froid</i> ***  Rôti de dinde VF  et ketchup  Salade grecque  <b>Brie BIO</b>   <b>Cake aux myrtilles BIO</b> 	<b>Pastèque BIO</b>   Sauce bolognaise au thon  <b>Torti BIO et emmental râpé</b>   Edam  Glace mister freeze Yaourt aromatisé	***  Sauce korma végétarien brunoise  provençale et petits pois  <b>Riz BIO et emmental râpé</b>   Petit fromage frais aromatisé aux fruits  <b>Fruit frais BIO</b> 	Pizza au fromage  Sauté de bœuf VF sauce au thym  <b>Carottes BIO au jus</b>   ***  <b>Fruit frais BIO</b> 
		Fromage blanc aromatisé Muffin et jus de fruits	Pain et fromage fondu kiri	Crêpe sucrée et fruit frais	Pain et chocolat et jus de fruits	Fromage frais sucré Galette aux céréales Purée de fruits

 <p>Noa et Papille</p>	 Viande Française	 plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale
	 Viande charolaise	 Œufs plein air	 CE2: Certification Environnementale de Niveau
	 Issu de l'agriculture biologique	 AOP et IGP	 Aides UE à destination des écoles
	 Local	 Label Rouge	
	 Produit de la mer durable		

**SEMAINE 4- Du 22 au 26 juillet 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<i>Repas froid</i> <b>Tomate BIO</b>  <b>et dés de fromage vinaigrette</b>  Œuf dur mayonnaise   <b>Taboulé BIO</b>   ***  Liégeois saveur chocolat Petit fromage frais sucré Pain au lait et pâte à tartiner et fruit frais	Salade de pommes de terre  Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo   <b>Haricots verts BIO</b>  <b>persillés</b>  <b>Yaourt nature sucré BIO</b>   *** Lait nature Gâteau marbré au chocolat et fruit frais	<b>Salade coleslaw BIO</b>  <b>et dés d'emmental</b>  Rôti de veau VF sauce au romarin  <b>Chutney de courgettes BIO</b>  <b>(miel, oignons, vinaigre de cidre)</b>  *** Moelleux à la pêche Yaourt aromatisé Brioche tranchée et fruit frais	<b>Concombre BIO</b>  <b>vinaigrette</b>  Sauce carbonara  <b>Coquillettes BIO</b>  <b>et fromage râpé</b>  Fromage blanc aromatisé aux fruits  *** Fruit frais Pain et fromage fondu froidou	***  Pavé de merlu sauce safranée  <b>Riz BIO</b>  <b>et fromage râpé</b>  Saint nectaire AOP   <b>Melon BIO</b>  Yaourt nature Pain et miel et jus de fruits



 Viande Française  
 Viande charolaise  
 Issu de l'agriculture biologique  
 Local  
 Produit de la mer durable

 plat végétarien  
 Œufs plein air  
 AOP et IGP  
 Label Rouge

 Haute Valeur Environnementale  
 CE2: Certification Environnementale de Niveau Aides UE à destination des écoles

Semaine 5 - Du 29 juillet au 2 août 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cake courgettes et feta</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce au pistou</p> <p><b>Petits pois et carottes BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain et pâte à tartiner et yaourt nature sucré</p>	<p>***</p> <p>Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate</p> <p><b>Boulgour BIO</b> </p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Pain d'épices et purée de fruits</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Radis beurre</p> <p>Pilon de poulet aux herbes</p> <p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Pain et confiture et fruit frais</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin meunière et citron </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p><b>Edam BIO</b> </p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Lait nature</p> <p>Gateau au chocolat et purée de fruits</p>	<p><b>Concombre BIO et maïs BIO vinaigrette</b> </p> <p>Pizza reine</p> <p><b>Batavia BIO LOCALE vinaigrette</b> </p> <p></p> <p>Fromage blanc saveur vanille</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Flibustier et jus de fruits</p>

	  	Viande Française			Haute Valeur Environnementale
		Viande charolaise		 	CE2: Certification Environnementale de Niveau Aides UE à destination des écoles
		<b>Issu de l'agriculture biologique</b>	 		
	 	Local Produit de la mer durable	 	Label Rouge	