



SEMAINE 1 - Du 30 septembre au 4 octobre 2024

REPAS MIDI

# Menus de la ville de Fuveau



**Éveil et GOUT**  
— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pois chiches et mimolette vinaigrette</p> <p>Sauté de porc VF sauce forestière </p> <p>S/P: Sauté de dinde sauce forestière</p> <p><b>Haricots verts BIO persillés</b> </p> <p>*** </p> <p><b>Fruit frais BIO LOCAL</b> </p>	<p><b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b> </p> <p>Blanquette de colin </p> <p><b>Riz BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Tomate BIO vinaigrette</b> </p> <p>Pilon de poulet aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO</b> </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p><b>Concombre BIO vinaigrette</b> </p> <p>Boulettes au bœuf sauce orientale </p> <p><b>Semoule BIO</b> </p> <p>Yaourt nature et confiture <b>LOCALE</b> </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p> Omelette aux pommes de terre</p> <p>Petits pois au jus</p> <p><b>Gouda BIO</b> </p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>
Purée de fruits céréales et lait	Fruit frais brioche aux pépites de chocolat et fromage blanc	Pain et tomme blanche et fruit frais	Cake chocolat et framboises fruit frais et lait nature	Donuts purée de fruits et yaourt nature



Noa et Papille



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

