

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Houmous bio

 Sauté de boeuf char sauce
gardiane (orange, tomate,
balsamique)

Brocolis en persillade
Farfalles

Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes

MARDI

**** Menu végétarien ****

Salade de betteraves mimosa
(oeuf)
et vinaigrette moutarde

Couscous végétal cinq
légumes, pois chiche et raisin
sec

Brie

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

Batavia
et vinaigrette gourmande à la
carotte

Rôti de porc sauce moutarde

Petits pois mijotés
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

Tomme grise

Liégeois saveur chocolat

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Carottes à l'ail
 Orge perlé bio

Camembert

Mousse au chocolat noir

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Salade de lentilles beluga
et vinaigrette moutarde

Torsades aux légumes du sud
et dés de fromage de brebis

Ratatouille à la niçoise

Fromage fondu Vache qui rit

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

Taboulé

Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Petits pois
au jus de légumes

Riz

Gouda
Fromage fondu Croc'lait

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Carotte et maïs

Bifteck haché char sauce
paprika persil

Haricots beurre
assaisonnement ail et herbes
Purée de pommes de terre

Mimolette

Fruit de saison

VENDREDI

Betteraves rouges et maïs
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf char sauce
romarin

Carottes fraîches et oignon au
naturel
Torsades

Petit fromage frais nature au
lait entier

Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Haricots verts à l'échalote
Merlu pmd sauce citron
Légumes couscous
Semoule
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde
Nuggets de poulet
Chou fleur en béchamel
Boulgour
Cantal aop
Semoule au lait

MERCREDI

JEUDI

** Menu végétarien **

Feuilleté au fromage fondu
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
Purée de potiron et pommes
de terre
Riz
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit de saison

VENDREDI

Chou fleur en salade
Sauce ravigote (câpres et
herbes)
Rôti de veau vf au jus
Epinard béchamel à
l'emmental
Pommes de terre en lamelles
persillées
Brie
Compote de pommes et
fraises allégée en sucre



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Produit de la mer
durable



Viande Française

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Œuf dur opa
et mayonnaise



Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate



Haricot vert et haricot beurre
Riz
au jus de légumes



Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes



Salade de fruits frais

MARDI

Salade de betteraves rouges
et sauce façon Voronoff



 Aiguillettes de poulet vf
sauce paprika persil



Crumble carottes et potiron

 Purée de pommes de terre
bio



Petit fromage frais nature au
lait entier



 Donut's sucré dcg

MERCREDI

JEUDI

Salade verte et maïs aux
herbes
et vinaigrette moutarde



 Sauté de bœuf vf sauce
olive



Semoule
Brocolis en persillade



 Saint Nectaire aop



Ile flottante
et sa crème anglaise

VENDREDI

Saucisson de porc à l'ail



 Merlu pmd sauce coco
citron vert



Beignet de courgettes
Macaroni



Fromage frais petit moulu ail
et fines herbes



Fruit de saison

sodexo



Œuf de poule
élevée en plein
air



Appellation
d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Coquillettes au pesto

Œufs brouillés

Petits pois mijotés
Semoule

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Compote de pommes et
fraises allégée en sucre

MARDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

Escalope de dinde sauce
chasseur

Gratin de chou fleur
Purée de pommes de terre

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Salade de mâche et betterave
Batavia
et vinaigrette moutarde

Riz sauce chili con carne vf

Haricots verts à l'ail

Fromage Carré

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Œuf dur opa
et mayonnaise

Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)

Yaourt nature

Cake aux épices (cannelle,
gingembre, girofle, muscade)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer
durable



Viande Française

Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Crêpe à l'emmental
Quenelle nature sauce tomate
Carottes à la crème
Riz
Mimolette
Salade de fruits frais

MARDI

Pâté de mousse de canard
Bolognaise de boeuf char
Brocolis en persillade
Macaroni bio
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

**** Menu végétarien ****
Soupe de poireaux et pommes de terre
Omelette nature opa
Chou fleur au jus de légumes
Pommes de terre persillées
Yaourt nature
Crème dessert saveur caramel

VENDREDI

Rillettes de thon pmd
Meunière colin pmd d'Alaska frais
Petits pois mijotés
Riz
Brie
Fruit de saison



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Ecole Sainte Marie Fuveau
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Taboulé

Nugget's à l'emmental

Blettes sauce béchamel
Blé

 Fromage blanc bio

Salade de fruits frais

MARDI

 Rillettes de colin pmd et sardine et pain polaire

 Emincé de dinde vf sauce Kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)

Haricots beurre persillés
Coquillettes au gratin

Camembert

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

** Repas de fête **

Salade risetti aux écrevisses
mandarine maïs sauce cocktail

 Rôti de dinde lr sauce crème champignons

Pommes rosti étoilées

Babybel

Sapin aux deux chocolats

VENDREDI

Salade de betteraves rouges et vinaigrette balsamique

 Dés de saumon pmd sauce curry

Purée de carottes (carottes et pommes de terre)
Riz

Yaourt aromatisé

Fruit de saison