

















Menu : Ecole FUBLAINES
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
	Melon  Spaghetti Bolognaise (pc)  Kiri Cookies
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Salade brésilienne  Escalope de poulet panée Gratin de courgettes Rondelé nature Banane	<u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs. <u>SP</u> : Sans porc  <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u> * : Plat contenant du porc



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de poissons</p>	<p> Menu Vegetarien </p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  aux fines herbes</p> <p>Pizza Tex Max</p> <p>et salade composée (pc)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Poule au pot (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carotte au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle pur volaille</p>	<p>Salade bellagio </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) ☰</p> <p>Camembert </p> <p>Prune</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles</p>	<p>Taboulé ☰</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal </p> <p>Poire</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson (pc) ☰ </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc</p> <p>☰ : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Chipolatas aux herbes*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Duo de fleurettes</p> <p>Cœur des dames</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p>	<p>Duo de choux</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Samos</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Prune</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Vache picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole FUBLAINES
Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT



Menu : Ecole FUBLAINES Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Galantine de volaille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Raisin</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs.</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Centre de Loisirs FUBLAINES

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Cachupa aux saucisses de volaille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay  (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la famboise</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Galantine de volaille</p>	<p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomate, carottes. (Plat du Cap Vert)</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

