



Fuveau

# Menus du mois d'octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	<p> <b>Salade verte</b> et dés de gouda</p> <p> <b>Pâtes à la carbonara</b> (sans porc : carbonara de dinde)  <i>et râpé</i></p> <p> <b>Purée de pommes</b></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Goulash de bœuf</p> <p> <b>Carottes sautées</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille)</p> <p> <b>Lentilles</b></p> <p> <b>Yaourt nature</b></p>	<p> <b>Salade de pâtes aux crudités</b> </p> <p> <b>Œufs durs</b></p> <p> <b>Epinards en béchamel</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Haricots verts en salade</b></p> <p> Brandade</p> <p>de saumon</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûters</b>	Lait demi écrémé Céréales - pain Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain Fromage blanc nature	Pain - beurre Plumetis chocolat Fruit de saison	Croix de Malte Pain Purée de pommes-fraises	Confiture Pain Purée de pommes-bananes
<b>Du 09 au 13</b> <b>Semaine du goût</b>	<p>Croisillon emmental</p> <p>Steak haché aux <b>baies</b> "100% bœuf"</p> <p>Poêlée forestière aux <b>bolets, giroles et champignons de Paris</b></p> <p> <b>Purée de poires</b></p>	<p><b>"Repas végétarien"</b></p> <p>Salade d'endives aux <b>noix</b></p> <p> Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au <b>riz de Camargue IGP</b> </p> <p> <b>Camembert à la coupe</b></p> <p>Yaourt brassé à <b>la myrtille</b> </p>	<p>Mélange des <b>sous bois</b> (salade, champignons et radis)</p> <p>Alouette grillée</p> <p> <b>Pâtes et râpé</b></p> <p> <b>Fromage blanc nature</b></p> <p><b>et Miel</b></p>	<p>Bagels avec fromage frais au <b>resson</b> à tartiner</p> <p>Parmentier de canard en purée de carottes à la <b>noisette</b> </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pomme rouge</p>	<p><b>Mesclun</b></p> <p>Quenelle de <b>brochet</b> Lyonnaise sauce tomate</p> <p> <b>Boullgour</b></p> <p> <b>Gâteau aux marrons</b></p>
<b>Goûters</b>	Fromage fouetté Pain Fruit de saison	Chocolat noir (tablette) Pain Fruit de saison	Confiture Pain Fruit de saison	Petit suisse sucré Galette St Michel Purée de pommes-bananes	Tome noire Pain Fruit de saison
<b>Du 16 au 20</b>	<p> <b>Pâté de campagne</b> et cornichon (sans porc : pâté de volaille)</p> <p> Bœuf mironton</p> <p> <b>Pommes vapeur</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Carottes râpées</b></p> <p>Aiguillette de poulet pané</p> <p>Chou romanesco à la crème</p> <p> <b>Flan au caramel</b></p>	<p> <b>Salade verte</b></p> <p> Gnocchis à la bolognaise de thon <i>et râpé</i></p> <p>Vache picon</p> <p> <b>Purée de poires</b></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de porc (sans porc : rôti de dinde)</p> <p> <b>Courgettes sautées</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> Sauté d'agneau aux oignons</p> <p> <b>Riz</b> <i>et râpé</i></p> <p> <b>Emmental</b></p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>
<b>Goûters</b>	Pâte de fruits Pain Fromage blanc nature	Lait demi écrémé Barre bretonne Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain - beurre Fruit de saison	Edam Pain Purée de pommes	Confiture pain Purée de pommes-coings
<b>Du 23 au 27</b> <b>Vacances de la Toussaint</b>	<p>Mais-thon</p> <p> <b>Emincé de dinde aux oignons</b> </p> <p>Julienne de légumes</p> <p> <b>Crème dessert chocolat</b></p>	<p> <b>Chou blanc en vinaigrette</b></p> <p>Raviolis à la provençale <i>et râpé</i></p> <p> <b>Gouda</b></p> <p> <b>Purée de pommes-bananes</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Steak haché de porc</p> <p> <b>Petits pois</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Endives et dés de fêta</p> <p>Blanquette de veau </p> <p> <b>Riz</b> <i>et râpé</i></p> <p> <b>Fromage blanc nature</b></p>	<p> <b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>Beignets de calamars</p> <p> <b>Choux fleur béchamel</b> </p> <p><i>et râpé</i></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûters</b>	Yaourt nature Madeleine Fruit de saison	Crème de marron Pain Fruit de saison	Lait demi écrémé Pain -céréales Purée de pommes-bananes	Chocolat au lait (tablette) Pain Fruit de saison	Chavroux Pain Purée de pommes-fraises
<b>Du 30 Octobre au 03 Novembre</b> <b>Vacances de la Toussaint</b>	<p>Radis-beurre</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p> <b>Semoule</b></p> <p> <b>Yaourt nature</b></p>	<p><b>Halloween</b></p> <p> <b>Carottes râpées</b></p> <p> <b>Pilons de poulet rôti</b></p> <p> <b>Flan de courges</b> </p> <p><b>Beignet au chocolat</b></p>	<p><b>1er Novembre</b></p>	<p> <b>Cake aux olives</b></p> <p>Omelette</p> <p> <b>Haricots verts extra fin persillés</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Salade verte</b></p> <p>Dos de colin sauce bonne femme</p> <p> <b>Pâtes</b> <i>et râpé</i></p> <p>Liégeois à la vanille</p>
<b>Goûters</b>	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Mimolette Pain Fruit de saison		Confiture Pain Yaourt nature	Miel Pain Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets  
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité  
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture  
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)  
(excepté les fruits exotiques et agrumes)