

## Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

FUVEAU  
Fuvèu

### Lundi

Sauté d'agneau aux  
pruneaux d'Agen

Semoule

Yaourt  vanille

Fruits frais

**Goûter :**

Madelaine  
Lait nature  
Compote de poires

## Semaine de la découverte: Les trésors de France

### Mardi

Merlu sauce niçoise  
(sauce à base de tomate,  
poivrons, olives)

Riz  de Camargue


Buche de lait de  
mélange


Duo de fruits 


**Goûter :**

Pain  
Beurre, miel ou confiture  
Jus de raisins

### Mercredi

Salade de chou  
rouge aux raisins 

 Boulettes de  
sarrasin lentilles  
sauce tomate

Carottes persillées 

Brousse au lait de  
vache et sucre

Fruits 

**Goûter :**

Brioche  
Confiture de fraise  
Fruits frais

### Jeudi

Saucisse de  
Strasbourg  
*\*Saucisse de volaille*


Purée façon truffade

(purée de pommes de terre au  
cantal AOP et à l'ail)

Saint Nectaire AOP

Fruits 


**Goûter :**

Pain  
Chocolat au lait  
Purée de pomme 

### Vendredi

Concombre  et  
emmental  
vinaigrette  
ciboulette


Daube de bœuf  
charolais à la  
provençale  
(sauce à base de tomate,  
olives, oignons, herbes de  
Provence)

Brocolis BIO béchamel  
(80%) 

Cake aux châtaignes

**Goûter :**

Pain  
Cantal AOP  
Fruits frais

La viande bovine est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.  
Toutes nos viandes sont d'origine France, le veau et la volaille sont Label Rouge. 



Menu végétarien



Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef



Menu plaisir