

Fuveau

Menu du mois d'Octobre

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les légumes de saison sont :

La courge

La carotte

Et nous fêterons...

La Semaine du Goût

Du 14 au 18 Octobre

Halloween

Le 31 Octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 30 Septembre au 04 Octobre	Tomates en vinaigrette Galopin de veau forestière Pâtes Liégeois à la vanille Fromage fouetté Pain Fruit	Pilons de poulet grillés Gratin de courgettes Petit suisse nature Mousse au chocolat Lait 1/2 écrémé Pain Confiture Compote	Laitue Chipolatas grillées (Chipolatas de dinde grillées) Lentilles Fruit Crème anglaise Plumetis chocolat Pain-Beurre	Rôti de dinde à la sauge Choux fleur béchamel Brie à la coupe Fruit Pâte à tartiner Pain Compote	Carottes râpées Filet de hoki sauce ciboulette Semoule Yaourt aux fruits Pain-Croc lait Palmito Fruit
	Pizza au fromage Bœuf aux oignons Haricots vert sautés Fruit Beurre Pain Compote	Salade verte Sauté d'agneau au curry Riz Fromage blanc nature Pain-Confiture Palet Breton Fruit	Poisson pané et citron Brocolis sautés Carré président Fruit Chocolat noir (tablette) Pain Compote	Betteraves vinaigrette Raviolis au parmesan Gouda Fruit Fromage blanc nature Pain-Miel Fruit	Salade de blé aux petits légumes Sauté de dinde aux olives Carottes vichy Fruit Camembert Pain Compote
Du 14 au 18 SEMAINE DU GOÛT	« Menus de nos CHEFS »				
	<p>Pain spécial Chef Frank DELDUCA</p> <p>Emincé de gingembre</p> <p>Crumble de courges et pommes de terre Buche de chèvre à la coupe Mousse au citron</p> <p>Yaourt nature Pain-Pâte de fruit Fruit</p>	<p>Chef Brigitte JACQUET Pâté en croûte</p> <p>Bœuf braisé aux épices</p> <p>Flan de carottes au cumin</p> <p>Fruit</p> <p>Pain Rondelé aux noix Compote</p>	<p>Chef Stéphane ARMENICO</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pâtes au pistou</p> <p>Faisselle</p> <p>Miel</p> <p>Lait ½ écrémé-Chocolat poudre Pain Fruit</p>	<p>Chef Stéphane SILVY</p> <p>Rôti de porc à la graine de moutarde Rôti de dinde à la graine de moutarde Purée de pois cassés Petit Louis Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Crème de marron Pain Fruit</p>	<p>Chef Fabrice CRETON Courgettes râpées à la fête</p> <p>Saumon à l'anis étoilé</p> <p>Riz pilaf aux petits oignons</p> <p>Compote pomme cassis</p> <p>Petit Beurre Pain-Confiture Fruit</p>

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 21 au 25 Vacances de la Toussaint	Salade de pois chiche au cumin Escalope viennoise Choux fleur béchamel  Fruit	Concombres vinaigrette Bœuf mironton   Coquillettes Crème dessert au chocolat	Betteraves râpées crues Œufs à la Florentine <i>(Œufs durs en béchamel et épinard)</i> Fruit	Salade verte Quenelle sauce provençale  Purée de brocolis Fromage blanc aromatisé	Tapenade et son toast Dos de colin sauce tomate  Haricots beurres persillés Fruit
	Chocolat au lait (en tablette) Pain viennois <i>(pain spécial)</i> Compote	Pain-Beurre Sablé des Flandres Fruit	Vache qui rit Pain Compote	Lait 1/2 écrémé-Céréales Pain Fruit	Pain Confiture Fruit
Du 28 au 01 Novembre Vacances de la Toussaint	Duo de choux chinois et betteraves râpées Bœuf braisé au jus  Pommes noisette Compote	Taboulé orientale Terrine de poisson  Haricots verts sautés  Fruit	Carottes râpées Financière de veau   Riz créole Petit suisse sucré	REPAS HALLOWEEN Salade de pâtes trois couleurs  Poulet sauce safranée Courges en gratin Donuts	FERIE
	Chanteneige Pain Fruit	Fromage blanc nature Pain-Pâte de fruit Compote	Camembert Pain Fruit	Pain Miel Compote	

* Composante issue de l'Agriculture Biologique (AB)