

Novembre

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
06	Œufs écaillés mayonnaise Escalope de porc grillée  Jardinière légumes au beurre Rondelle ail et fines herbes Fruit	07	 Salade de thon au maïs Émincé bœuf mariné maître d'hôtel Coquillettes bio beurre Fromage Crème dessert vanille	09	 Macédoine mayonnaise Pané de colin d'alaska  Gratin de potiron Fromage Beignet au chocolat	10	Potage tomates et vermicelles Wings de poulet Haricots verts au beurre Tartare ail et fines herbes Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
13	Salade de noix et emmental Émincé de veau poêlé Pâtes au beurre Fromage Fruit	14	Betterave et sauce vinaigrette maison  Tortellonis au fromage Salade composée à la vinaigrette Fromage Yaourt	16	Potage de légumes Ciguillettes de poulet panées Riz créole Fromage Flan pâtisier	17	 Rillettes de thon Cassoulette de poisson Pommes de terre robe des champs Fromage Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
20	Endives aux dés de jambon Steak haché à l'échalote Haricots plats persillés Fromage Flamby vanille et caramel	21	 Pizza au fromage Steak de colin sauce au citron Courgettes sautées Fromage Fruit	23	 Potage tomates et vermicelles Crêpe au fromage Salade composée à la vinaigrette Fromage frais sucré Fruit	24	Carottes rapées à l'échalote  Nachis parmentier de bœuf Féculent Fromage Compote
	Lundi		Mardi		Jeudi		
27	 Salade de noix et emmental Croque fromage Duo de petits pois et carottes Ananas frais à la chantilly	28	Riz thon  Nachis de veau sauce tomate Brunoise de légumes Fromage Fruit	30	 Potage potiron Jambon grillé Épinard haché à la crème Fromage Tarte aux pommes		

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc cœur				