



Novembre



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
4	Taboulé Émincé de veau poêlé Fusilli au beurre bio Fromage Fruit	5	Feuilleté fromage Croque fromage Haricot vert persillé Fromage Yaourt sucré	7	Macédoine mayonnaise Blanc de poulet Épinard haché à la crème Fromage Flan patissier	8	Carottes rapées à la sauce vinaigrette Pâné de colin d'alaska Pommes de terre rissolés Fromage Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
11	Batavia, maïs à la mimolette Bœuf mariné Pâtes au beurre Fromage Nappé caramel	12	Rosette beurre Tortelloni mozzarella et tomates Batavia Tartare Paris brest praline	14	Rillettes de thon Roti de bœuf Frites Fromage Mousse au chocolat au lait	15	Pizza au fromage Dos de colin sauce au beurre Brocolis Fromage Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
18	Salade et dés de dinde Croque fromage Petits pois à l'étuvée Yaourt sucré Fruit	19	Potage tomates et vermicelles Jambon fumé et grillé Julienne de légume Fromage Fruit	21	Salade coleslaw Saucisses Lentilles Fromage Tarte aux pommes	22	Mousse de canard Brandade de poisson Batavia Fromage Salade de fruit de saison
	Lundi		Mardi		Jeudi		Jeudi
25	Rillettes du mans et cornichon Steak haché Carottes rondelles vichy Fromage Compote	26	Betterave et vinaigrette Raviolis Salade Fromage Crème chocolat et biscuit	28	Endive, emmental et maïs Roti de porc Purée de pomme de terre Fromage Yaourt sucré	29	Potage de légume Brochettes de poisson blanc Cœur de blé Fromage Fruit



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				