Lundi 2 novembre - vendredi 6 novembre Déjeuner Principal

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Carottes râpées en vinaigrette	Salade verte en vinaigrette	Céleri Rémoulade 2 6 9 10 14	Veloute de courge 6	
Raviolis gratinés 5 6 10	Quiche à la courge butternut 6	Rôti de porc	Jambon blanc	Poisson pané 11
Raviolis végétariens 5 6 10	Quiche lorraine 6	Sauce brune 6 14	Omelette 10	Sauce beurre blanc 6 14
		Cordon bleu végé 5 6 13		Croustillant fromager 5 6 10
		Pommes de terres sautées	Purée de carottes 6	Brocolis 6
		Haricots verts cuisines 6 14		Riz de Camargue 6
				Brie 6
Mousse au chocolat	Donuts 5 6	Yaourt aux fruits mixés 6	Poire	Purée de fruits bio en pot individuel

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 9 novembre - vendredi 13 novembre Déjeuner Principal

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
	Betteraves rouges BIO aux pommes en vinaigrette 6 9 10	Feuilleté à la viande	Macédoines de légumes 6 9 10	Saucisson beurre 6 Haricots verts en vinaigrette 9 14
Chipolatas Sauce charcutière 9 14 Saucisse de volaille Saucisse végétale	Mayonnaise 6 10 Nuggets de blé 11 13 Nuggets de Poulet 11 13	Boulettes de veau Sauce à l'ancienne 9 14 Boulettes de soja	Emincé de volaille 6 Sauce au curry 6 Boulettes de soja	Sauce catalane 14 Filet de poisson msc 11 Pané blé, épinard et fromage 5 10 13
Lentilles vertes Carottes cuisinées 6 14	Pommes de terres sautées Epinard cuisinés EGALIM 6 14	Blé Pilaf 5	Gratin de Crozets 5 6	Riz de Camargue 6 Poêlée de légumes
Saint-Nectaire 6				
Pomme de l'Avesnois	Liégeois chocolat	Salade de fruits	Crème dessert Pistache 6	Orange

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés