Lundi 2 novembre - vendredi 6 novembre

Collation du matin, Déjeuner, Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation du matin				
		Yaourt à boire		
Déjeuner				
Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5
Salade de lentilles courge rôtie 5	Wraps maison 10	Salade de pommes de terre au thon 10 11	Salade de concombres 6	Salade verte emmental
Colombo de poulet	Chili con carne	Escalope de dinde cordon bleu 5 6 13	Raviolis aux légumes 3 5 6 10	Filet de colin pané 5 11
Haricots verts persillés 6		Haricots verts persillés 6		Carottes à la crème
Fromage blanc 6	Edam 6	Crème dessert chocolat 6	yaourt nature sucrée 6	
	Compote pomme		Kiwi	Pomme
Goûter				
		Barre pâtissière 5 10		
		Compote à boire		

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner			
Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5
Batavia	Salade de boulgour tomates thon maïs 5 11	Choux rouges et blancs rapés	Salade betterave avocat noix féta 6
Boulettes de boeuf	rissolette de veau 5 13	Nems de légumes 5 13	Brandade de colin 5 6 11
Frites	Printanière de légumes	Riz cantonnais 5 10 13	
Edam 6			Yaourt à boire
Compote pomme	Pomme	Mandarines	

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 16 novembre - vendredi 20 novembre

Collation du matin, Déjeuner, Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation du matin				
		Lait 6		
Déjeuner				
Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5	Baguette boulangère 5
Carottes râpées	Batavia	Taboulé 5	Velouté de légumes 2	salade de pomme de terre crevettes 4 5 10 11
Pâtes carbonara à la crème 5 6	Saucisse de volaille aux herbes de provence 5	Steak haché	Gratin de pâtes au boursin 5 6 10	Filet de colin meunière 5 6 11
	Lentilles vertes 5	Ratatouille		Courgettes à l'ail
	Yaourt à boire	Kiri 6		Yaourt nature au sucre de canne 6
Compote pomme		Banane	Chou vanille 5 6 10	
Goûter				
		Compote à boire 6		
		Baguette pique nique 5		
		chocolat au lait 6		

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

Allergènes

1 : Arachide
2 : Céleri
3 : Fruits à coque
4 : Crustacés
5 : Gluten
6 : Lait
7 : Lupin
8 : Mollusques
9 : Moutarde
10 : Oeuf
11 : Poisson
12 : Sésame
13 : Soja
14 : Sulfites

Régimes

: Végétarien
: Sans porc

Labels

: AOC
: AOP
: BIO
: CE2
: HVE
: IGP
: Issu du commerce équitable
: Label Rouge
: Pêche Durable
: Produit de la ferme
: RUP
: STG
: Agri-Éthique
: Bleu Blanc Coeur
: Breizh Mer
: Circuit court
: Demeter
: Durable
: EBE
: Le Porc Français
: Local
: Maison
: Manghjemu Corsu
: MSC
: Présence de porc
: Terres de sources
: VAF
: VBF
: Viande origine UE
: Volaille Française
: VPF
: VVF
: Fait maison