



LUNDI 20-nov	MARDI 21-nov	MERCREDI 22-nov	JEUDI 23-nov	VENDREDI 24-nov
Surimi mayonnaise	Potage légumes 	Pâté de foie	Salade d'haricots, maïs, Tomate, Dés de gouda	Chou blanc, dés de pommes 
Brandade de poisson maison 	Galette complète (galette, œuf au plat, jambon, fromage) 	Pâtes à la bolognaise	Nuggets de poulet	Croissant au fromage et jambon 
Salade verte	Salade verte	Fromage râpé	Pommes rissolées	Salade verte 
Yaourt bio 	Poire	Abricot au sirop	Batonnet glacé	Gâteau de courgettes et chocolat 



LUNDI 27-nov	MARDI 28-nov	MERCREDI 29-nov	JEUDI 30-nov	VENDREDI 01-déc
Crêpe au fromage	Salade Marco Polo 	Soupe grasse vermicelles 	Betteraves / maïs	Rillettes et cornichons 
Cuisse de poulet 	Quiche Lorraine 	Poule sauce blanche 	Ravioli	Poitrine de veau farcie sauce basilic
Haricots verts / beurre	Salade verte	Salsifis / Pommes de terre	Salade verte	Gratin dauphinois 
Ananas frais	Pêche melba	Fromage à la coupe	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison) 	Crème caramel maison 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable 	Le logo RUP (régions ultrapériphériques) 	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie 	Le Label Rouge 	Appellation d'origine Protégée / contrôlée 
Les Produits Biologiques 	Indication Géographique Protégée IGP 	Mention "Fermier" "Produit à la ferme" 	Pêche Responsable 	Fait "Maison" 
Le porc Français 	Les Viandes d'origines Françaises 	Les Volailles Françaises 	Produits en Sarthe 	