






















LUNDI 21-nov	MARDI 22-nov	MERCREDI 23-nov	JEUDI 24-nov	VENDREDI 25-nov
Friand au fromage 	Velouté de légumes 	Betteraves aux pommes et noix	Carottes râpées	Saucisson sec beurre cornichon
Rôti de porc Sarthois 	Hachis parmentier 	Sauté de dinde 	Tartelette au potiron 	Dos de colin
Haricots blanc à la tomate	Salade verte 	Choux Bruxelles / pomme de terre	Salade verte 	Riz créole 
Camembert	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Banane	Tarte fine à l'abricot maison 	Fromage blanc Bio et sablé maison 	Fruit frais	Yaourt aux fruits
LUNDI 28-nov	MARDI 29-nov	MERCREDI 30-nov	JEUDI 01-déc	VENDREDI 02-déc
Potage	Salade piémontaise	Pamplemousse	Potage vermicelles	Céleri rémoulade 
Boulette de bœuf à la provençale 	Gratin de pâtes façon carbonara 	Sauté de veau aux champignons	Couscous 	Filet meunière quartier de citron 
Frites	Salade verte	Purée de panais 	0	Poireaux à la crème / riz
Emmental	Pont l'évêque	Fromage à la coupe	Mimolette	Pont l'évêque
Crumble maison	Fromage blanc bio aromatisé 	Fruit cru	Fruit cru	Fondant au chocolat 

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement **et en fonction du nombre d'élèves absents**"

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 	