




















LUNDI 07-nov	MARDI 08-nov	MERCREDI 09-nov	JEUDI 10-nov	VENDREDI 11-nov
Salade mimosas	Potage légumes 	Terrine de légumes aux coulis de tomates 	Carottes râpées 	
Brandade de poisson 	Steack de veau 	Cuisse de poulet 	Saucisse chipo	
Salade verte	Julienne de légumes	Pommes vapeurs persillées	Lentilles 	
Brie	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	
Fruit cru	Poire Belle Hélène 	Yaourt et son biscuit	Fruit 	



LUNDI 14-nov	MARDI 15-nov	MERCREDI 16-nov	JEUDI 17-nov	VENDREDI 18-nov
Betteraves au kiri	Crêpe au fromage	Endives au fromage	Pâté de campagne 	Potage Crecy
Blanquette de veau à l'ancienne 	Mijoté de dinde aux champignons 	Sauté d'agneau 	Filet de poisson pané et citron	Ravioli de légumes
Coquillettes au beurre	Jardinière de légumes	Mojettes cuisinées au lard 	Haricots verts	Fromage à la coupe
Saint Nectaire	Tartare	Fromage à la coupe	Saint Paulin	Entremet pistache
Ananas frais	Tarte fine aux pommes 	Salade de fruits frais	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	

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

L'écolabel 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 	