














LUNDI 06-nov	MARDI 07-nov	MERCREDI 08-nov	JEUDI 09-nov	VENDREDI 10-nov
Salade mimosas	Taboulé aux raisins 	Potage à la tomate 	Betteraves aux pommes	Chou fleur à la crème 
Sot y laisse 	Batonnet pané au fromage	Noix de joue de porc 	Jambon 	Poisson pané frais et rondelle de citron 
Duo carottes / courgettes	Epinards / pomme de terre	Haricots Coco	Churros de pomme de terre à l'emmental 	Riz créole et sauce
Camembert		Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio 	
Fruit de saison	Tarte fine à l'abricot maison 	Fruit de saison	Compote maison, pomme / poire 	Petit pot de glace



LUNDI 13-nov	MARDI 14-nov	MERCREDI 15-nov	JEUDI 16-nov	VENDREDI 17-nov
Cervelas	Céléri rémoulade 	Haricots verts à la crème	Salade de riz	Velouté à la courgette et kiri 
Rôti de porc 	Pilon de poulet ketchup 	Choucroute 	Pizza 4 fromages 	Paupiette de veau sauce basilic
Haricots beurre	Frites	Garniture choucroute	Salade verte	Semoule
Emmental	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	Raisin	Tarte rhubarbe	Banane	Crumble 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 	