

Du 15 au 19 octobre : semaine du goût Les aliments notés en gras sont issus de producteurs régionaux			
Lundi 15 octobre	Mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	Vendredi 19 octobre
Salade d'endives Cordon bleu Coquillettes Fruits Jus de pomme	Piémontaise Lapin Champignons frais Carottes Fromage blanc Brioche vendéenne	Préfou à l'ail Salade Mogettes Jambon braisé Fruit	Macédoine Filet de poisson Pommes de terre vapeur Tourteau fromager
Lundi 22 octobre	Mardi 23 octobre	Jeudi 25 octobre	Vendredi 26 octobre
Carottes râpées Blanquette de dinde Riz Yaourt	Mousse de foie Steak Haricots verts Fromage Fruit	Pamplemousse Tartiflette Salade Compote Gâteau	Choux chinois Poisson Ratatouille Paris Brest
Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
Céleri Rôti de porc Petits pois Crème anglaise Gâteau	Betteraves Cassoulet Salade Crème caramel	Mâche Bœuf aux carottes Fromage Fruit	Salade composée Croque-Malin Brocolis Flamby
Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre *	Vendredi 23 novembre
Carottes Émincé de dinde Perles du Japon Compote	Maquereau Saucisses Lentilles Chocolat liégeois	Salade jambon gruyère Rôti de bœuf Frites Glace <i>* réunion des menus 18h à la cantine</i>	Taboulé Filet de poisson Choux fleur sauce aurore Yaourt
Lundi 26 novembre	Mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
Salade de riz Bouchée à la reine Salade Petit filou	Oeuf mimosa Endive au jambon Fruit	Choux chinois Poulet Gratin de courgettes/carottes Crème anglaise	Salami Poisson Pommes de terre Compote
Lundi 3 décembre	Mardi 4 décembre	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
Carottes Semoule Merguez Yaourt	Rillettes Escalope Flageolets Cocktail de fruits	Sardine beurre Gratin de lardons/brocolis Crumble aux fruits	Betteraves/pommes Saumonette Coquillettes Fruit