Lundi 23 novembre - dimanche 29 novembre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Carottes ra péesà la coriandre 9 14	Salade Caderousse 2 14	Betteraves crue mimosa mayonnaise 9 10 14	Asperges à la vinaigrette	Céleri râpé automne 3	Salade Piémontaise au poulet 9 10 14	Velouté de potiron 5 13
Salade Campagnarde 9 14	Velouté de lentilles corail 5 6	Mousse de foie 10	Coleslaw 6 10	Avocat au thon 9 10 11 14	Tresse feuilletée aux légumes et à la mozzarella 6	Salade de quinoa à la féta 5 6 12
Chili Con Carne	Tajine d'agneau 3 14	Poisson frais	Cassoulet	Escalope de dinde à la Normande 2 5 6 14	Steak de Thon sauce aigre douce 2 5 11 13 14	Boeuf aux carottes et estragon 2 5 6 14
		Sauce hollandaise 6 10				
Riz basmati 6	Quinoa 5 6 12	Pomme de terre vapeur 6		Mélange 5 céréales 5	Semoule 5 9 13	Coquillettes 5
Mélange de 3 légumes grillés	Carottes à l'ail et au cumin	Duo Fèves haricots verts		Brocolis 6	Julienne de légumes	Gratin chou-fleur à la béchamel 5 6
Religieuse	Ananas meringué 10	Chocolat Liégeois 6 13	Salade de fruits frais	Flan pâtissier 5 6 10	Cookies 5 6 10	Allumette poire tatin 3 5 6 10

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 23 novembre - samedi 28 novembre Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Samedi
Dîner				
Oeuf à la Russe 9 10 14	Taboulé Breton 5 6	Lentille vinaigrette 9 14	Pâté de campagne 10	Achards de légumes
Carbonara au saumon 6 11 14	Omelette au fromage 6 10	Poulet rôti sauce chasseur 2 5 6 14	Risotto aux poireaux et gorgonzola 5 6 14	Rougail Saucisse
Spaghettis 5	Purée de patates douces 6 14	Tagliatelles 5 9 10 13		Riz long 6
	Epinards à l'ail	Endives braisées au four 6		
Yaourt 6	Yaourt 6	Yaourt 6	Yaourt 6	Yaourt 6
Plateau de fromages 6	Plateau de fromages 6	Plateau de fromages 6	Plateau de fromages 6	Plateau de fromages 6
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés