Lundi 16 novembre - vendredi 20 novembre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Asperges à la vinaigrette	Salade Berlinoise 6 9 14	Endives aux pommes 9 14	Pâté de campagne 10	Oeuf dur mayonnaise 9 10 14
Taboulé Breton 5 6	Tresse feuilletée aux légumes et à la mozzarella 6		Salade Alaska 4 2 5 9 10 11 14	Macédoine au jambon 9 10 14
Blanquette de Veau 6	Curry doux de cabillaud au lait de coco & légumes 5 9 11	Tartiflette 6	Bolognaise de lentilles 5	Saumon laqué aux saveurs asiatiques 5 11 13 12
Tagliatelles 5 9 10 13	Riz long 6	Salade verte		Sarrasin décortiqué 5 6
Endives braisées au four 6	Choux Romanesco 6			Fondue de chou vert 6
Cheesecake Saint-Sébastien 5 6 10	Baba au Rhum 10 13	Mousse au chocolat 6 10	Tarte au fromage blanc 5 6 10 13	Tarte Antillaise 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 16 novembre - jeudi 19 novembre Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Dîner			
Carottes ra péesà la coriandre 9 14	Salade Piémontaise au poulet 9 10 14	Chou chinois au curry 9	Salade Comtoise 6 13
		Velouté carottes cumin 5 6	
Poulet yassa 5 9 14	Lasagnes chèvre épinards 5 6 10	Emincé de boeuf aux poivrons, gingembre et oignons rouges 2 5 6	Côte de porc sauce moutarde CIRCUIT COURT 2 5 6 9 14
Boulgour pilaf 5 6 Tajine de légumes aux abricot	Salade verte	Nouilles chinoises aux champignons noirs 5 13 Poêlée asiatique 5 13	Pomme de terre grenaille rôtie Gratin chou-fleur à la béchamel 5 6
Yaourt 6 Plateau de fromages 6	Yaourt 6 Plateau de fromages 6	Yaourt 6 Plateau de fromages 6	Yaourt 6 Plateau de fromages 6
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