Lundi 16 novembre - vendredi 20 novembre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Quiche lorraine 5 6	Salade de riz au thon et maïs 14	Samoussa 5	Salade verte	Carottes râpées
Salade verte	Salade d'endives vinaigrette		Taboulé 5	Terrine de poisson 4 6 8 9 10 11
Macédoine de légumes et œuf mayonnaise 9 10	Jambon blanc		Saucisson 6	Pizza 5
Escalope viennoise	Saucisses	Paupiette de veau forestière 5 10	Crunchy de poulet	Poisson pané 2
Sauté de veau marengo 6	Daube de bœuf aux pruneaux 2 5 6 14		Colin sauce paella 11	Rôti de porc au jus
Brocolis	Carottes duo persillées	Champignons de Paris sautés 6 13	Frites	Tortis 5
Perles de blé 5	Pommes de terre grenailles	Petit pois au jus	Jardinière de légumes	Haricots beurre citronnés
Goudoulet de vache 6	Emmental	Plateau de fromage 6	Yaourt velouté 6	Yaourt nature sucré 6
Yaourt nature sucré 6	Yaourt velouté 6		Fourme du Lignon 6	Tomme de montagne grise 6
Compote de pommes 6	Fruits de saison	Éclair au chocolat 5 6 10	Compote de pommes 6	Fruits de saison
Fruits au sirop	Brownies au chocolat 5 6 10		Mousse au chocolat 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			
Coleslaw	Pâté en croûte 5 6 9 10 14	Salade verte	Jambon sec de parme
Lasagne 2 5 6	Raviolini à la viande 5 10	Galette de sarrasin 5 6 10	Tartiflette 6 14
Poêlée de légumes verts	Haricots verts 6	Poêlée de légumes ratatouille	Julienne de légumes
Kiri 6	Yaourt à boire 6	Le crémeux 6	Brie 6
Ananas au sirop	Cookies au chocolat 5 6 10 13	Glace 3 6	Crumble aux pommes 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 - vendredi 20 novembre Déjeuner

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner			
Macédoine de légumes et œuf mayonnaise 9 10	Salade de riz au thon et maïs 14	Salade verte	Pizza 5 6
Sauté de veau marengo 6	Saucisses	Filet de colin à la provençale 11	Rôti de porc au jus
Perles de blé 5	Carottes duo persillées	Frites	Haricots beurre citronnés
Goudoulet de vache 6	Yaourt nature sucré 6	Fourme du Lignon 6	Yaourt velouté 6
Fruits de saison	Brownies au chocolat 5 6 10	Mousse au chocolat 10	Fruits de saison

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

Allergènes

1 : Arachide
2 : Céleri
3 : Fruits à coque
4 : Crustacés
5 : Gluten
6 : Lait
7 : Lupin
8 : Mollusques
9 : Moutarde
10 : Oeuf
11 : Poisson
12 : Sésame
13 : Soja
14 : Sulfites

Régimes

: Végétarien
: Sans porc

Labels

: AOC
: AOP
: BIO
: HVE
: IGP
: Issu du commerce équitable
: Label Rouge
: Pêche Durable
: Produit de la ferme
: RUP
: STG
: Bleu Blanc Coeur
: Circuit court
: Durable
: Local
: MSC
: VBF
: Volaille Française
: VPF
: Fait maison
: Fruits & Légumes à l'école *
: Lait & Produits laitiers à l'école *

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Origines

Bœuf et veau : Loire