

MENUS CANTINE

DU 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03
novembre



vectorstock.com - 34791872

Mardi 04
novembre



Jeudi 06
novembre



Vendredi 07
novembre
Repas végétarien



Velouté de légumes



Omelette pomme
de terre

Fromage blanc 100% local

Salade verte
Escalope de volaille

100% local

aux champignons
Haricots verts

Fromage 100% local
Fruits

Charcuterie 100% local
Hachi parmentier



Crème au caramel

Concombre à la
Grecque
Couscous de légumes

Fromage 100% local
Fruits

MENUS CANTINE

DU 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre Repas végétarien	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
			
Velouté de légumes  Lasagne chèvre butternut  Mousse au chocolat 		Salade composée Pizza 4 fromages Yaourt Fruits	Quiche Lorraine Rôti de porc  Poêlée de légumes d'automne  Fromage blanc 



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison

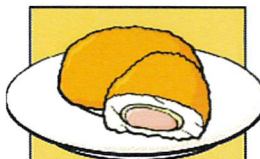


100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre 	Mardi 18 novembre 	Jeudi 20 novembre Repas végétarien 	Vendredi 21 novembre 
Velouté de courge  Poisson blanc vanille Riz aux petits légumes Fruits	Duo de crudité  Cordon bleu Poêlée forestière Fromage blanc 	Salade de pois chiches Cannellonis épinard ricotta  Fromage  Glace	Pâté de campagne  Sauté de volaille  Semoule Compote

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre 	Mardi 25 novembre 	Jeudi 27 novembre Repas végétarien 	Vendredi 28 novembre 
Soupe de poireau  Paëlla Fromage  Fruits	Macédoine de légumes Poulet rôti Purée de patate douce  Fromage blanc  Fruits	Chausson Frita  Lasagne de légumes  Fromage  Gâteau chocolat 	Duo de crudité Spaghetti bolognaise Fromage  Fruits

MENUS CANTINE

DU 01 au 05 décembre 2025

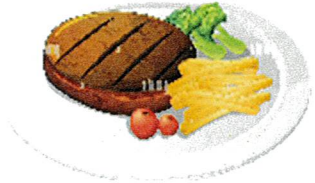
Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre Repas végétarien	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
			
Salade verte Poisson pané Riz pilaf Yaourt au chocolat Fruits	Soupe de vermicelle Tourte aux légumes  Fromage ^{100% local} Crème caramel	Carottes râpées Wing de poulet Pommes de terre sautées Fromage blanc ^{100% local}	Œuf mimosa Rôti de dinde Petit pois carotte Tarte aux pommes 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre Repas végétarien
			
Salade de betterave Steak haché sauce au poivre Frites Fruits	Céleri rémoulade Cannellonis à la viande  Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Filet de poisson blanc Carottes Vichy Fromage blanc ^{100%} 	Pois chiche à l'américaine Steak végétarien Gratin Dauphinois  Fruits

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
 ^{100%}  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
			
Carottes râpées Saucisse de ménage Purée Fromage blanc ^{100% local}	Velouté de légumes Couscous de légumes Fromage Gâteau chocolat 	Crudités Rôti de porc ^{100% local} Coquillettes Yaourt au chocolat	Repas de Noël 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local
 Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses