



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE NOVEMBRE 2026



	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Menu Végétarien	Carottes râpées Tortilla Salade Yaourt Fruit	Croque Fromage Chou farci Pommes de terre Rose des sables Salade de fruits	Rillettes de thon Riz sauté au poulet Légumes de saison Fromage Fruit	Velouté de légumes Pâtes au poisson Fromage Crème chocolat
	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Menu Végétarien	Tartine de chèvre/miel Spaghetti bolognaise Fruit Pâtisserie	Duo de choux Poulet chasseur Pommes de terre Fromage / Fruit	Vermicelle Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage / Fruit	Salade composée Blanquette de poisson Riz Fromage blanc / Granola
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Menu Végétarien	Macédoine Gratin de légumes d'automne Fromage Salade de fruits	Salade de P.de terre et thon Pot au feu Fromage Fruit	Velouté de potimarron Gratin de pâtes Volaille Crème dessert Fruit	Salade de betterave Brandade de morue Biscuit Salade de fruits
	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Menu Végétarien	Salade de lentilles Mac and cheese Salade Cake / Fruit	Macédoine de légumes Carbonade flamande Pâtes Crumble aux pommes	Carottes râpées Ribs de porc jus d'orange ou miel Féculent Yaourt / Fruit	Velouté Poisson sauce chorizo Riz / Haricots verts Fromage / salade de fruits



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de Cazoulès