

NOVEMBRE 2026



CANTINE SCOLAIRE

LUNDI 2	MARDI 3 	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes râpées 10-12  Roti de dinde au paprika  Petits pois  Yaourt 7  Gâteaux aux fruits 1-3-7 	Salade de maïs 10-12  Poêlé de riz à l'indienne au curcuma et lentilles corail 7  Tome de montagne 7  Orange	Salade d'endives croutons et bleu 1-7-10-12  Bœuf stroganoff  Pâtes 1-3  Brie 7  Pommes au four 	Pizzas sauces tomates jambon blanc emmental 1-7  Poisson vapeur 4  Brocolis persillées  Fromages blanc aux coulis de framboise 7
LUNDI 09 	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade verte et maïs 10-12  Gratin d'épinards aux œufs dur en béchamel 1-3-7  Yaourt 7  Tartes aux Kiwis 	Bruschetta tomates boursin 1-7  Roti de veau aux olives  Haricots verts Mousse au chocolat 1-3-7	Salade de blé aux crudités 1-10-12  Cuisse de poulet grillé  Gratin de butternuts 7  St Nectaire 7  Mandarine	Salade d'avocats 10-12  Saucisses  Purée de pommes de terre -7  Yaourt 7 Compote 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG

NOVEMBRE 2026



CANTINE SCOLAIRE



Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG