Menu Cantine

NOVEMBRE 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI	**02-nov** CAROTTES RAPÉES ● BOULETTES DE VOLAILLE FRITES MUFFIN AU CHOCOLAT ●	**09-nov** CÉLERI RÉMOULADE ●● SAUCISSE VÉGÉTALE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE GÂTEAU AUX YAOURTS ●	**16-nov** SARDINES AU BEURRE POISSON PANÉ BLÉ À LA TOMATE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	**23-nov** ŒUF DUR MAYONNAISE GRATIN DE MACARONIS ● FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES ●	**30-nov** PANIER AU FROMAGE ● STEAK DE VEAU GRATIN DE BROCOLIS ● CRÈME CARAMEL ●
MARDI	**03-nov** SOUPE DE LÉGUMES (Poireaux/PDT) ●● SAUTÉ DE PORC AU CURRY ● CAROTTES À LA CRÈME ●● YAOURT	**10-nov** TERRINE DE LÉGUMES ● CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	**17-nov** CAROTTES RAPÉES ● TASTY CROUSTY ● (Poulet frit / Riz/ Oignons) CAMEMBERT DONUTS	**24-nov** BOUILLON DE POULE / VERMICELLES ● PAUPIETTE FLAGEOLETS FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	
JEUDI	**05-nov** QUICHE LORRAINE ● CABILLAUD À L'ESPAGNOLE ● RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	**12-nov** MACÉDOINE MAYO BŒUF BOURGUIGNON ● PURÉE ●● FROMAGE BIO COMPOTE DE FRAMBOISES	**19-nov** CRÊPE AU FROMAGE ● BOULETTES VÉGÉTALES GRATIN DE CHOU FLEUR ● FRUIT DE SAISON ●	**26-nov** MENU SAVOYARD SALADE VERTE ● TARTIFLETTE ●● YAOURT	
VENDREDI	**06-nov** ENDIVES SAUCE MOUTARDE ● OMELETTE BIO GRATIN DAUPHINOIS ●● CRÈME CHOCOLAT ●	**13-nov** SOUPE DE PATATES DOUCES ●● QUENELLES DE BROCHET RIZ YAOURT BIO	**20-nov** SOUPE DE POTIMARRON ●● SAUTÉ DE VEAU ● POÊLÉE FORESTIÈRE ● YAOURT BIO	**27-nov** SALADE DE RIZ ● FILET DE POISSON SAUCE CITRON ● HARICOTS BEURRE FROMAGE POIRES AU SIROP	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

**GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition*

● Élaboré en cuisine
● Fait maison
● Produit frais

Menu composé par les élèves de CM1/CM2 - Classe de Mme BEAUVALLET

S.I.Vo.M. DE SERMAISES