



RESTAURANT SCOLAIRE VENTENAC-CABARDÈS

NOVEMBRE 2026



LUNDI 02 Pâté  Spaghetti  carbonara  Crème anglaise Biscuit cuiller	MARDI 03 Salade de thon Sauté de dinde  « exotique » Brocolis  Fromage  Tarte citron	MERCREDI 04 Salade  d'automne Bruschetta (chèvre, oignon, miel) Haricots verts  Yaourt 	JEUDI 05 MENU HALLOWEEN 	VENDREDI 06 Wrap crudités Poulet grillé  Frites Glace
LUNDI 09 Endives aux noix Boles de picoulat  Pâtes  Fruit de saison	MARDI 10 Coleslaw Colin sauce armoricaine Potimarron  Fromage  Yaourt 	MERCREDI 11 FÉRIÉ	JEUDI 12 Soupe de légumes  Chili sin carne Riz  Tarte au chocolat	VENDREDI 13 Salade de fromages Escalope de dinde  Gratin choux fleur  Fromage  Flan
LUNDI 16 Salade féta Hachis parmentier  Crème vanille	MARDI 17 Carottes râpées  Lentilles Trio légumineuses  Fromage Fruit 	MERCREDI 18 Velouté choux fleur  Nuggets poulet  Macaroni Liégeois	JEUDI 19 Cèleri rave Sauté d'agneau  Flageolets Glace	VENDREDI 20 Chorizo  Feuilleté de poisson Courgettes  Fromage  Fruit
LUNDI 23 Velouté de saison  Tajine végé Semoule Fromage Yaourt 	MARDI 24 Endives Cordon bleu  Poêlée de légumes Crêpes	MERCREDI 25 Salade lardons  Chipolata  Coquillettes Fromage  Compote 	JEUDI 26 Jambon blanc  Poisson meunière Purée Salade de fruits frais	VENDREDI 27 MENU SURPRISE
LUNDI 30 Salade verte Cassoulet (saucisse  Fromage  Fruit				
				

 A partir du 1^{er} Novembre 2019 (nouvelle loi EGALIM) un menu végétarien doit être proposé aux enfants une fois par semaine

Gérôme SIOURAC,
Responsable de la cuisine scolaire



Produit BIO



Produit AOP



Viandes d'origine française ou locale



Les menus peuvent changer selon les livraisons