

Cantine scolaire Clovis Hugues

Le menus du mois de Novembre 2026



lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
velouté au butternut spaguettis aux légumineuses fromage et fruit	salade verte sauté de poulet à la creme pommes de terre rissolées yaourt	carottes rapées croque monsieur petits pois quatre quart	betterave en salade cabillaud et légumes vapeur et mayonnaise liegeois au chocolat
lundi 9	**mardi 10**	**jeudi 12**	**vendredi 13**
feuilleté kiri omelette pommes de terre haricots verts fruit	floraline (soupe semoule) chou farci riz fromage et fruits au sirop	salade verte poulet roti purée crême brulée	salade de pois chiche filet de poisson meuniere carottes roties yaourt
lundi 16	**mardi 17**	**jeudi 19**	**vendredi 20**
quiche aux lardons veggi nuggets de blé tagliatelles au basilic fromage et fruit	salade d'endives cordon bleu brocolis à la crême gateau au chocolat	concombre saucisse lentilles petit suisse	soupe minestrone moules frites fromage et fruit
lundi 23	**mardi 24**	**jeudi 26**	**vendredi 27**
salade de pommes de terre quenelle à la tomâte coquillettes fromage et compote	velouté de champignons roti de dinde choux de bruxelle fromage et fruit	sucrines en salade coucous semoule fromage blanc	coquille ragout de poisson fromage et fruit

légumes fournis une fois
par mois par la permaculture
"la ferme de la ruche"

la quasi-totalité des plats
proposés sont fait maison

les menus sont succeptibles
d'être modifié en fonction des
livraisons et des aléas

NOS ENGAGEMENTS

- un menu végétarien par semaine
- légumes locaux et de saison
- Un menu équilibré et varié
- le plaisir du goût et du partage
- pain semi-complet bio
- viande francaise locale
- produits laitiers bio
- respect du GERMCN

Dans le cadre de la loi Egalim
nous vous informons que la part
des produits durables et de qualité
est privilégié (bio, label rouge,
AOP, IGP, produits locaux,...)



