Menu Cantine

NOVEMBRE 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

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