

Menus de Novembre 2026

Menus sous réserve de modification de dernière minute.
VBOF : Viande Bovine Origine France. Repas cuisinés sur place.
Circuits courts. Producteurs locaux.

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Terrine avocat crabe Steak haché de bœuf Pâtes Yaourt Salade de fruit	Carottes râpées Cordon bleu végan Haricots verts Fromage Flan vanille	Salade verte Rôti de porc Gratin de courgettes Fromage BIO DESSERT D'HALLOWEEN	Mortadelle Poisson pané Petits pois Petit-suisse Fruit de saison
Lundi 9	**Mardi 10**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Salade verte Blanquette de veau Frites Fromage blanc Gâteaux	Crêpe au fromage Escalope de dinde à la viennoise Gratin de blettes Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage Flan au chocolat	Velouté de courge Poisson sauce beurre blanc Carottes Fromage Compote
Lundi 16	**Mardi 17**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Taboulé Nuggets végan Epinards Yaourt Fruit de saison	Salade verte Rosbeef Purée Fromage Fondant au chocolat à la fève de Tonka	Endives-œufs-noix Donuts de filet de poulet Chou-fleur gratiné Fromage Fruit au sirop	Haricots vinaigrette Poisson sauce citron Riz Yaourt Tarte aux pommes
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Carottes râpées Paupiette de veau Flageolets Yaourt Fruit de saison	Salade verte Choucroute garnie (Plat complet) Fromage Flan pâtissier	Macédoine de légumes Sauté de dinde Frites Petit-suisse Fruit de saison	Potage de légumes Poisson pané Haricots verts Fromage Crème brûlée
Lundi 30			
Salade verte Bœuf bourguignon Carottes Fromage Charlottine à la mousse de fruit			

Pssst… Ça mijote pour décembre !
Les menus de la cantine arrivent bientôt !