NOVEMBRE 2026

CANTINE



menus classique & végétarien

LUNDI 02
Céleri rémoulade
Daube de bœuf
Émincé végé en sauce
Riz carottes
Orange BIO

MARDI 03
Salade de lentilles
Haut de cuisse de poulet
Escalope végé
Haricots verts
Fromage à pâte dure AOP

JEUDI 05
Carottes râpées BIO
Rôti de porc
Saucisse végé
Flageolets
Pâtisserie

VENDREDI 06*
Soupe de légumes
Raviolis
Fromage blanc BIO

LUNDI 09
Coleslaw
Pilon de poulet
Gnocchis à la crème de butternut
Salade de fruits exotiques

MARDI 10
Salade de pâtes (œuf dur, maïs, mayo, dés de fromage)
Steak haché
Steak végé
Chou Romanesco
Tarte abricots

JEUDI 12 *
Salade de haricots verts (tomates, échalotes)
Pizza 3 fromages
Tagliatelles
Paillotine
Clémentine BIO

VENDREDI 13
Salade endives
Filet de colin
Bouchée croustillante au cheddar
Épinards béchamel
Fromage à pâte dure AOP

LUNDI 16
Asperges vertes mimosa
Joue de porc au vin blanc
Égrené végé en sauce
Fry'n dip
Mandarine BIO

MARDI 17 *
Concombre BIO
Parmentier de lentilles
Camembert BIO

JEUDI 19
Pâté de campagne
Jambon aux haricots blancs
Roll de poulet
Escalope végé
Ratatouille
Ananas BIO

VENDREDI 20
Potage potimarron kiri
Gratin de poisson
Égrené en sauce
Semoule
Île flottante

LUNDI 23 *
Céleri rémoulade
Tortilla (oignons/pomme de terre)
Haricots verts persillés
Compote de fraises

MARDI 24
Salade verte, noix, dés de fromage, à pâte dure
Bœuf bourguignon
Escalope végé
Purée de pois cassés
Raisins BIO

JEUDI 26
Betteraves rouges
Saucisse rôtie
Saucisse végé
Lentilles
Fromage à pâte dure BIO

VENDREDI 27
Coleslaw
Moqueca de poissons
Haché végé en sauce
Pomme de terre vapeur
Banane BIO

LUNDI 30
Concombres BIO
Boules de bœuf sauce tomate
Boules végé sauce tomate
Semoule, brunoise de légumes
Cubes de pêches au sirop



Aide UE à destination des écoles
(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union

CARMAUX