

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 3 au vendredi 7 Novembre 2025



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 03/11

- Saucisson à l'ail fumé
- Paupiette de dinde braisée
Boulgour au beurre 
- Flan au café



Mardi 04/11

- Salade de pommes de terre et betterave 
- Rôti de veau 
Chou fleur gratiné cheddar gouda 
- Kiwi



Mercredi 05/11

- Oeuf mimosa 
- Dos de colin d'Alaska
"sauce hollandaise"
Epinards hachés au beurre 
- Crêpe au sucre



Jeudi 06/11

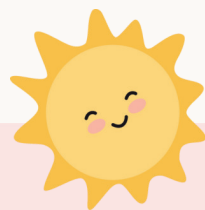
- Celeri rave sauce mayonnaise 
- Steak haché grillé
Fusilis au beurre  
- Yaourt aux fruits



Vendredi 07/11

- Salade à l'emmental 
- Chili sin carne
Féculent du jour
- Fruit de saison





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 10 au vendredi 14 Novembre 2025



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 10/11

• Potage de légumes 

• Haut de cuisse de poulet grillé 
Purée de pois cassés 

• Clémentine



Mardi 11/11



Mercredi 12/11

• Salade de chou rouge 

• Côte de porc au curry 
Carottes à la crème 

• Semoule au lait



Jeudi 13/11

• Potiron rôti aux herbes de provence 

• Falafel semoule et tajine de légumes 
Féculent du jour

• Yaourt à boire à la fraise



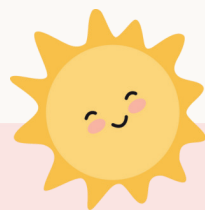
Vendredi 14/11

• Crêpe fromage

• Dos de merlu aux herbes
Haricots verts au beurre 

• Raisin





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 17 au vendredi 21 Novembre 2025



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 17/11

• Carottes râpées et
chou blanc 

• Emincé de veau à la
crème 
Pennes au beurre  

• Clémentine



**Mardi
18/11**

• Salade composée à
l'emmental

• Tartiflette
végétarienne

• Compote pomme



Mercredi 19/11

• Blé poivrons olives et
tomates 

• Rôti de dinde au jus 
Julienne de légumes

• Kiwi



Jeudi 20/11

• Concombre à la
Grecque 

• Dos de colin en
beignet
Duo de haricots verts et
de pommes de terre 

• Flan à la vanille



Vendredi 21/11

• Potage de légumes
et fromage râpé 

• Jambonneau "sauce
charcutière" 
Lentilles corail au curry 

• Fromage blanc
coulis fruits jaunes





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 24 au vendredi 28 Novembre 2025



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
24/11**

- Feuilleté fromage
- Omelette à la ciboulette 
Haricots plats au beurre
- Pomme



Mardi 25/11

- Salade de chou rouge et blanc
- Rôti de boeuf 
Frites
- Crème dessert caramel



Mercredi 26/11

- Salade à l'emmental 
- Haut de cuisse de poulet "sauce chasseur" 
Duo de chou-fleur et carottes
- Orange



Jeudi 27/11

- Potage légumes 
- Côte de porc grillée
Farfalles au fromage 
- Chouquette



Vendredi 28/11

- Celeri rave et olives vinaigrette 
- Filet de merlu sauce "bonne femme" 
Ecrasé de potimarron 
- Gâteau de semoule aux raisins

