MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 2 au vendredi 6 Novembre 2026

AOP / IGP
BIO
FAIT MAISON
VEGETARIEN
PRODUITS REGIONAUX

Lundi 02/11

- Carottes râpées et maïs
- Paupiette de dinde braisée
  Boulgour au beurre
- Crème renversée



Mardi 03/11

- Salade de pommes de terre et betteraves
- Rôti de veau
  Flan de chou-fleur
- Kiwi



Mercredi 04/11

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



Jeudi 05/11

- Surimi avec sauce cocktail
- Dos de colin d'Alaska sauce Hollandaise
  Epinards hachés au beurre
- Crêpe au sucre



Vendredi 06/11

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



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 09 au vendredi 13 Novembre 2026

AOP / IGP
BIO
FAIT MAISON
VEGETARIEN
PRODUITS REGIONAUX

Lundi 09/11

- Potage de légumes
- Haut de cuisse poulet grillé
Torti tricolore au beurre
- Fruit de saison



Mardi 10/11

- Carottes celeri remoulade
- Omelette aux oignons
Chou-fleur persillé
- Flan citron et biscuit



Mercredi 11/11

- Salade de chou rouge
- Côte de porc au curry
Carottes à la crème
- Semoule au lait



Jeudi 12/11

- Oeuf mimosa
- Blanquette de veau
Riz Créole
- Tarte tatin



Vendredi 13/11

- Crêpe fromage
- Dos de merlu aux herbes
Haricots verts au beurre
- Raisin



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 16 au vendredi 20 Novembre 2026

AOP / IGP
BIO
FAIT MAISON
VEGETARIEN
PRODUITS REGIONAUX

Lundi 16/11

- Carottes râpées vinaigrette
- Emincé de veau à la crème
  Penne
- Fruit de saison



Mardi 17/11

- Salade composée à l'emmental
- Curry de légumes à l'indienne
- Compote de pomme



Mercredi 18/11

- Blé aux deux olives vinaigrette
- Escalope de dinde à l'estragon
  Julienne de légumes
- Fruit de saison



Jeudi 19/11

- Betterave carottes celeri oeuf
- Dos de colin sauce Normande
  Purée de pommes de terre et de carottes
- Flan à la vanille



Vendredi 20/11

- Potage de légumes et fromage râpé
- Jambonneau sauce charcutière
  Lentilles vertes
- Fromage blanc coulis fruits jaunes



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre 2026

AOP / IGP
BIO
FAIT MAISON
VEGETARIEN
PRODUITS REGIONAUX

Lundi 23/11

- Feuilleté fromage
- Omelette à la ciboulette
  Champignons persillés
- Fruit de saison



Mardi 24/11

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



Mercredi 25/11

- Salade à l'emmental
- Haut de cuisse de poulet grillé
  Duo de chou fleur et carottes
- Chouquettes sauce au chocolat



Jeudi 26/11

- Potage légumes
- Côte de porc grillée
  Farfalles au fromage
- Fruit de saison



Vendredi 23/10

- Celeri rave et olives vinaigrette
- Filet de merlu sauce bonne femme
  Ecrasé de potimarron
- Brownie

