

CANTINES SCOLAIRES

MENUS



NOVEMBRE 2025

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 3 au 7 Novembre 2025

Menu Végétarien

- Céleris rémoulade
- Pané fromager
- Flageolets

- Comté AOP
- Fruit BIO

- Carottes râpées BIO

- Poisson sauce hollandaise
- Haricots verts persillés

- Yaourt nature BIO

- Cookies

- Feuilleté au fromage
- Godiveaux aux oignons/Saucisse de volaille
- Gratin de brocolis

- Fruit BIO

- Salade verte BIO

- Brandade de morue

- Vache qui rit BIO

- Crème dessert vanille

Du 10 au 14 Novembre 2025

- Chou-fleur en salade
- Rôti de porc/dinde
- Gratin dauphinois
- Carré Frais

- Gervais BIO

- Fruit BIO

ARMISTICE

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail

- Nuggets végétariens Ketchup

- Pâtes BIO+ gruyère

- Compote BIO

- Salade de Riz BIO composée (dès de fromage)

- Poisson meunière /citron

- Carottes persillade

- 1 Petit Suisse nature

- Fruit BIO

Du 17 au 21 Novembre 2025

- Betteraves vinaigrette
- Blanquette de veau
- Riz créole BIO

- Gouda BIO

- Fruit BIO

Menu Végétarien

- Carottes râpées BIO

- Œufs durs
- Epinards béchamel gruyère
- Muffin

- Quiche lorraine/Fromage

- Poulet rôti
- Purée de potiron

- 1 Petit Suisse aromatisé BIO

- Fruit BIO

- Salade verte BIO

- Fish and

- Chips

- Fromage blanc BIO

Du 24 au 28 Novembre 2025

- Rillettes de sardine à l'huile
- Boulettes de bœuf
- Haricots verts persillés
- Chanteneige

- BIO

- Fruit BIO

- ½ Pamplemousse BIO

- Couscous à l'agneau

- Semoule BIO

- Yaourt nature BIO

Menu Végétarien

- Poireaux vinaigrette

- Raviolis végétarien BIO

- Choix de fromages et pains

- Fruit BIO

- Salade verte BIO

- Aïoli

- Et ses légumes

- Saint Nectaire

- AOP

- Mousse au chocolat



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert •

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu •

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).