

RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DE NOVEMBRE 2026



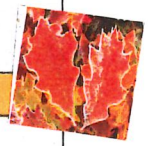
Permanence pour le paiement du mois d'Octobre, Jeudi 5 et Vendredi 6 Novembre dans la Garderie



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Vermicelle à la tomate Croustillant au fromage Petits pois Bio Chanteneige Bio Pomme	Duo de choux à l'emmental Sauté de dinde IGP Cœur de blé Bio Petits suisses Bio Clémentine	Carottes Râpées Bio Gratin de dés de saumon Riz Edam Tarte au flan	Taboulé aux crudités Steak haché grillé Haricots verts Bio persillés Croc'lait Pompon cœur cacao
LUNDI 9	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Betterave Bio à l'orange Hachis Parmentier végétal Salade Tomme Catalane Banane	Velouté de légumes et p de terre Cuisse de poulet IGP Printanière de légumes Semoule au lait Orange	Salade de boulgour Bio Filet de colin meunière Gratin de butternuts Bio Vache qui rit Bio Cocktail de fruits	Mousse de foie Spaghettis Bolognaise Salade Flan Bio maison Kiwi
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Velouté de potiron Bio Dos de colin sauce citronnée Ratatouille Bio / Riz Fromage blanc Bio Biscuits	Macédoine mayonnaise Lasagnes Végétales Salade Rondelé Bio Pommes Bio	Choux rouges aux dés de jambon Bœuf Bourguignon local Pommes vapeur Edam Compote Bio	Salade verte pommes kiwis maïs Rougail saucisses Riz Bio Chanteneige Bio Mousse chocolat
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Vermicelle à la tomate Brandade de morue Salade Roulé chocolat Kiwi	Carottes et cèleri coleslaw Rôti de porc IGP Lentilles Cantal AOP Pêches au sirop	Lentilles corail et quinoa Bio Nuggets de blé Purée de Butternuts et carottes Gouda Tarte aux pommes	Salade de tortis Rôti de dinde sauce forestière Gratin de choux Fleur Yaourt fermier Clémentine
LUNDI 30			
Friand au fromage Chipolatas grillée Purée d'épinard et pommes de terre Orange Gaufrettes			











Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dés que possible des maraichers locaux.
Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.
Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.
Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.
Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

