MAIRIE DE CENAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026

	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara Vache Picon **Compote de pommes**		**Repas végétarien** Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Gouda Crème au chocolat		**Betteraves aux pommes** Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Coulommiers Flan caramel		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Petit cotentin Yaourt au sucre de canne	
Gouter	*Brioche + confiture + yaour*		*Fruit + pain + pâte à tartiner*		*Pain + fromage + compote*		*Pain + confiture + compote*	
MARDI	**Salade aux pommes Granny** Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Velouté de courge Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome **Pommes Golden**		**Repas végétarien** Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes *(fèves, carottes, maïs)* Saint Nectaire Fruit frais de saison		Carottes râpées à l'ail Hampe de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison	
Gouter	*Pain + fromage + fruit*		*Céréales + lait + pruneaux*		*Pain + chocolat + lait*		*Pain + chocolat + flan*	
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Edam Fruit frais de saison		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Chantaillou **Crumble aux pommes**		Taboulé d'automne Chipolatas **Céleri braisé aux pommes** Mimolette Fromage blanc confiture	
Gouter	*Cake + lait + abricots secs*				*Brioche + confiture + yaourt*		*Fruit + barre Bretonne + lait*	
JEUDI	**Repas végétarien** Betteraves mimosa Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Brie Fromage blanc au coulis		**Le Bistrot** Grand BISTRO		Velouté de légumes Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison	
Gouter	*Fruit + moelleux + yaourt*		*Fruit + spéculos + flan*		*Fruit + sablé de Retz + lait*		*Fruit + moelleux + yaourt*	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Camembert Yaourt à la fraise		Céleri rave aux raisins **Tajine de bœuf aux pomme** Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison		Duo de choux Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques	
Gouter	*Compote + pain + miel*		*Brioche + yaourt + raisins secs*		*Céréales + lait + compote*		*Yaourt + pain + miel*	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP AOP MSC FAIT MAISON LABEL ROUGE

FRAIS Bleu Blanc Coeur BIO HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois



La pomme